

Warum Plätzchen nur zu Weihnachten backen? Jetzt gibt's mal Osterplätzchen!

Zutaten:

300 g Mehl
200 g Butter
100 g Zucker
1 Ei.



Die Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten, etwa eine Stunde kühl stellen, ausrollen und ausstechen.
Die Plätzchen bei 150 bis 160 Grad Umluft für etwa 10 Minuten (je nach Dicke) backen.



Mit den entsprechenden Ausstechern lassen sich leckere Osterplätzchen backen. Wenn Ihr aber keine passenden Ausstecher zur Hand habt, was dann? Auch zur Osterzeit stehen die Sterne und der Mond nachts am Himmel (findet Ihr vielleicht bei den Weihnachtsplätzchen-Ausstechern?) oder ihr macht Euch kleine Hasen-, Eier-, Schmetterlingsschablonen und stecht die Plätzchen nicht aus sondern schneidet sie aus! So kann man ja auch ein ganzes „Osternest“ in Einzelteilen backen. Einen Teigstreifen mit oben Zacken ausschneiden, backen, mit grünem Zuckerguss verziert und fertig ist das süße Ostergras.

Viel Spaß dabei und später guten Appetit!

