



COMON WÜNSCHT EIN FROHES FEST

○ Q-KIES (BUTTERPLÄTZCHEN)

FÜR CA. 50 STÜCK

- > 300 g Mehl
- > 200 g kalte Butter
- > 100 g Zucker
- > 1 Ei(er) (M)
- > Prise Salz
- > fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone(n)
- > etwa 150 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

1 Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Am Rand die Butter in kleinen Flöckchen und den Zucker verteilen. Ei, Salz und Zitronenschale in die Mulde geben.

2 Mit einer Palette oder einem großen Messer alles gut durchhacken, sodass Butter und Ei gleichmäßig verteilt werden. Dann mit den Händen zuerst zu Bröseln reiben, anschließend rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.

3 Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit Ausstechern ausstechen, nach und nach auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) in 12–13 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

