



### WinterKulinarium.

Mürbeteigplätzchen zum Ausstechen  
Oma Lottis Familienrezept

## LOTTIS BUTTERKEKSE

Teig naschen, Schokostreusel stibitzen ... Ofenfernsehen – unvergesslich.

#### Zutaten für ca. 35 Stück:

250g Mehl  
125g Butter  
100g Zucker  
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Messerspitze Backpulver  
Abrieb 1/2 Zitrone – unbehandelt  
1 Ei – Größe M

#### Zum Bepinseln & Bestreuen:

1 Eigelb  
1 EL Schlagsahne  
Schokostreusel

Nach Wunsch:  
Mandelblättchen  
Hagelzucker  
Liebesperlen ...

- 
- **1.** Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
  - **2.** Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf ein (mit Backpapier ausgelegtes) Backblech legen.
  - **3.** Eigelb mit Sahne verquirlen und die Kekse damit bepinseln, mit Schokostreuseln oder ... bestreuen und im vorgeheizten Backofen 12-15 Min. goldgelb backen. E-Herd: 175 °C | Gas: Stufe 2.  
Auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

**Tipp:** Lotti hat ihr Backwerk immer in luftdicht verschlossenen Keksdosen aufbewahrt, so blieben sie bis zu 8 Wochen frisch. Sofern nicht ständig jemand den Deckel lüpfte ...

### Viel Freude beim Backen & Kekseknabbern

*Auf die Plätzchen, fertig, los!*