



TEEGBÄCK

Zutaten

150	g	Zucker
300	g	Butter
450	g	Mehl
1	Stck	Ei
½	TL	Salz

verschiedene Dekor-Mittel (z.B. Mandelblättchen, Liebesperlen, Kokosflocken, Schoko- oder Nougatglasur usw.)

Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen Mürbeteig bereiten. Ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben.
2. Teig etwa 3 mm dick ausrollen und mit Wasser einstreichen. Mit verschiedenen Formen ausstechen. Entsprechend garnieren.
3. Plätzchen 8 - 10 Minuten bei 175 - 200 °C goldgelb backen. Einen Teil des Gebäckes hinterher garnieren.



Guten Appetit!