01

DAS REZEPT

sugar.tax-Plätzchen.

Einfacher Mürbeteig, der die Form hält.

ZUTATEN

- 300 g Mehl
- 200 g kalte Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

01 Alles zügig zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

02 Auf wenig Mehl 4 bis 5 mm dick ausrollen.

03 Buchstaben ausstechen. Wörter legen ist ausdrücklich erlaubt.

04 Das Blech 10 Minuten kalt stellen. So bleiben die Buchstaben scharf.

05 Bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) 10 bis 12 Minuten backen, bis die Ränder leicht golden sind.

- **GUT ZU WISSEN**
  Kein Backpulver verwenden, sonst geht aus dem x ein Klecks auf.