

# Kräuterzauber Osterplätzchen

## *Zutaten (für jede Menge Schäfchen...)*

- 500g Butter
  - 350g Zucker
  - 3 Eier
  - 1/2 unbehandelte Zitrone
  - 750g Mehl
  - 2 TL Backpulver
  - 1/2 TL Salz
- Zum Dekorieren – ganz nach Belieben:
- Puderzucker
  - Lebensmittelfarbe
  - Back-/Zuckerdekor
  - 1 Eigelb zum Bestreichen, vorher mit ein wenig Milch verquirlen

## *Zubereitung*

Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier unterrühren. Abgeriebene Schale von der Zitrone zugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, dazugeben und einen geschmeidigen Teig kneten. Den Teig eine Stunde kalt stellen. Dann dünn ausrollen und Formen ausstechen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Plätzchen 8-10 Minuten backen. Abkühlen lassen und dann nach Lust und Laune dekorieren. Österliche Ausstechformen gibt es im Supermarkt, aber unsere Kräuterfee verleiht ihre auch gerne – einfach melden!

