



Ausstecherle

von Olga Breuninger

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei der Größe L oder 2 Eier der Größe S für den Teig
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Ei für die Garnitur
- 1 Päckchen Hagelzucker

Zitrone heiß waschen und sorgfältig abtrocknen. Die Schale mit einem feinen Reibeisen abhobeln. Dabei nicht zu tief herunterreiben – die weiße Haut unter der gelben Schale schmeckt bitter und eignet sich nicht zum Backen. Die abgeriebene Frucht anderweitig verwenden.

Alle Zutaten (das Ei für die Garnitur für später zur Seite legen) per Hand oder in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Tipp: Das geht leichter, wenn man die Butter vorher etwas weich werden lässt und vor dem Kneten in kleine Stücke schneidet. Die Teigkugel mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Teig anschließend auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 5 Millimeter dick ausrollen. Jetzt beginnt der spaßige Teil: Mit allerlei Lieblingsförmchen einzelne Plätzchen ausstechen – je vielfältiger und variantenreicher, desto schöner. Die Ausstecherle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Wenn der Platz ausgeht, einfach ein zweites Blech füllen. Das übriggebliebene Ei verquirlen, die Ausstecherle mit der Ei-Mischung bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker, gehackten Mandeln, Zuckerglasur oder -perlen verzieren.

Im vorgeheizten Backofen (175 Grad Umluft) 15 bis 20 Minuten backen. Die Ausstecherle dürfen kräftig goldgelb werden, aber keinesfalls zu braun! Daher bitte dabei bleiben und ein Auge auf den Backvorgang werfen – jeder Ofen verhält sich anders. Ausstecherle vor dem Verzehr abkühlen lassen.

Guten Appetit!