

Osterknabbergebäck

Zutaten:

200g Mehl
100g Butter oder Margarine
½ TL Salz
3-4 EL Wasser
Backpapier
1 Eigelb
Kümmel, Sesam oder grobes
Salz zum Bestreuen

1. Das Mehl, das Fett, Salz und Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes verkneten.

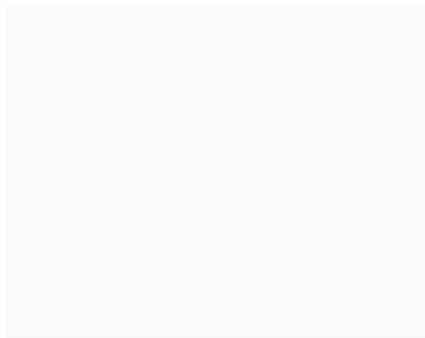
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Den Teig zwischen Folie ca ½ cm dick ausrollen, kleine österliche Motive ausstechen und auf das Backblech legen.

Guten Appetit!

4. Das Eigelb verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen. Mit Kümmel, Sesam oder dem groben Salz bestreuen und im vorgeheizten Backofen 15 – 20 Minuten backen.

5. Das Knabbergebäck (ca. 100 Stück) auskühlen lassen. In einer gut schließenden Dose aufbewahren.



Vorbereitungszeit: ca. 45 Minuten

Backzeit: 15 – 20 Minuten

E-Herd: 180°C / Gas: Stufe 2

Pro Stück ca 67 kJ/16 kcal