

Süßer Mürbeteig

Zutaten:

250 g	Mehl
1	Ei
125 g	Margarine (ungesalzen)
65 g	Zucker
	Salz
1	Päckchen Vanillinzucker

Experimentiervorschrift:

Alle Zutaten rasch, aber gründlich verkneten, den Teig 30 min im Kühlschrank rasten lassen. Dann ausrollen und Plätzchen ausstechen, diese goldgelb backen.