



## Tante Emmas Mürbeteigplätzchen mit Veilchenzucker

*Diese Plätzchen haben eine ganz zarte Textur und einen buttrigen Geschmack. Sie sind einfach in der Herstellung. Weil der Teig sehr geschmeidig ist, lassen sich die Plätzchen toll ausstechen. Dafür verwende ich am liebsten ein Glas mit dünnem Rand, das hat man eigentlich immer zur Hand. Dekoriert mit Veilchenzucker sehen die Plätzchen so bezaubernd aus!*

*Für ca. 12 Stück*

### **Für den Teig:**

125 g Butter  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Ei  
100 g Speisestärke  
150 g Mehl

### **Für die Glasur:**

100 – 150 g Puderzucker  
Saft von ½ – 1 Zitrone  
½ – 1 EL heißes Wasser  
1 TL erwärmtes Kokosfett

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Teig die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Dann das Ei unterrühren, bis die Mischung gut verbunden ist.

Die Speisestärke und das Mehl vermengen. Die Mehl-Speisestärke-Mischung unter die Butter-Ei-Masse kneten, bis ein homogener Teig entsteht.

Den Mürbeteig vor dem Ausrollen und Ausstechen 30 Minuten lang im Kühlschrank kaltstellen.

Die Mürbeteigplätzchen etwa 8 – 12 Minuten lang backen. Die genaue Backzeit kann je nach Größe und Dicke der Plätzchen variieren. Die Plätzchen sind fertig, wenn sie am Rand leicht gold-braun sind.

Für die Zitronenglasur die Zutaten zu einer glatten Masse verrühren und die Ränder der abgekühlten Plätzchen damit bestreichen.

\*Veilchenzucker (Rezept siehe S.46) über die noch feuchte Glasur streuen. Lasse die Glasur trocknen, bevor du die Plätzchen lagerst.

\* Veilchenzucker

**Zubereitung:**

Frische Veilchen pflücken, vorsichtig säubern und im Verhältnis von etwa 1:2 mit Zucker mischen. Die Mischung im Mörser zerkleinern, auf einem Blech oder Teller ausbreiten und an einem warmen Ort – am besten in der Sonne – trocknen lassen, dabei gelegentlich wenden. Anschließend in ein Schraubglas füllen und lichtgeschützt lagern.