

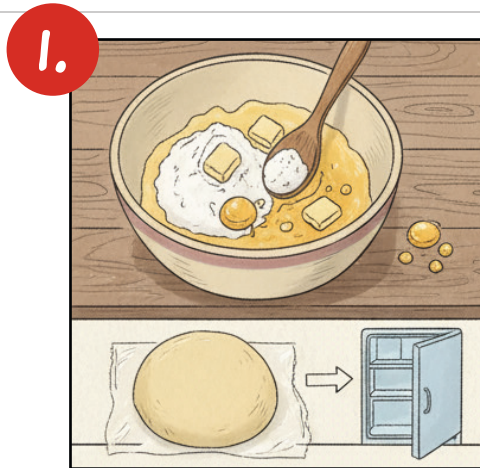
# FCA-Plätzchen

Du brauchst:

- 250 Gramm Mehl
- 100 Gramm Zucker
- 1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale
- 125 Gramm kalte Butter
- 2 Eigelbe

Für die Deko:

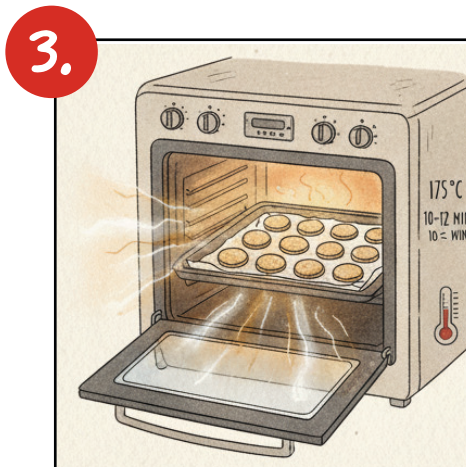
- Puderzucker
- Etwas Wasser oder Saft einer Zitrone
- Lebensmittelfarbe in rot und grün



Verrühre das Mehl mit Zucker und Butter.  
Gib die Eigelbe dazu und knete bis ein glatter Teig entsteht.  
Wickle den Teig in Frischhaltefolie und lege ihn  
2 Stunden in den Kühlschrank.



Heize den Backofen auf Ober/Unterhitze 175 ° vor.  
Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3–4  
Millimeter dick aus. Stich mit Formen Deiner Wahl die Plätzchen  
aus und lege sie auf ein Blech mit Backpapier.



Schiebe die Plätzchen in den Ofen und lasse sie für  
10–12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.



Für die Verzierung mischt du in 3 verschiedenen Schüsseln  
Puderzucker mit Wasser oder Zitronensaft und rührst bis  
ein Zuckerguss entsteht. Anschließend färbst du eine Schüssel  
mit roter Lebensmittelfarbe und eine mit grüner.  
Jetzt gibst Du den Guss mit einem Löffel auf die Plätzchen  
und verstreichst ihn.