

Lieblingeier

600 gr. Mehl

500 gr. Butter

150 gr. Zucker

3 Eigelb

Johannisbeergelee

Nürbteig herstellen und kalt stellen.

Teig dünn ausrollen und mit runder

Ausstechform o. Blumenform Plätzchen

ausstechen. Mit Johannisbeergelee

bestreichen und zweites Plätzchen

darüber legen. Am Rand etwas an-

drücken. Bei ca. 170° backen.

Noch warm mit Puderzucker bestreuen.

"Sehr fein"