

# Mürbeteig-Plätzchen aus dem Leventina-Gebiet



Typisches Rezept der Tessiner Tradition neu interpretiert von SSSAT (Swiss Italian Tourism and Hotel Management School of Bellinzona).

## Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 30 Minuten



Schwierigkeitsgrad Leicht - Für alle



Menge 10 Stück

## Eigenschaften



Teller Nachspeise - Mürbeteig-Plätzchen



Typisches Produkt Eier - 0 km



Geeignet für Winter - Für leckere Snacks

## Mürbeteig- Plätzchen

### ZUTATEN

- 125 g Kochbutter
- 125 g Zucker
- 60 g Eier
- 250 g Weissmehl

## Mürbeteig- Plätzchen

### ZUBEREITUNG

1. Die Butter schmelzen;
2. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen danach die Butter und das Mehl dazugeben;
3. Alles gut miteinander vermischen;
4. Mit einem Spritzbeutel ein «S» à je ca. 50 g formen und vorsichtig (mit Abstand) auf ein Backblech legen;
5. Bei mittlerer Hitze im Ofen ca. 10-15 Min. backen.