

## Das „Rosenhof-Universal-Rezept“ für Ausstecherle, Terrassenplätzchen oder Zwärg Bartli Kekse

### Zutaten:

325g	Mehl
100g	Puderzucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1	Ei
200g	Butter
1	Vanilleschote (Mark)

### Zubereitung:

Das Mark der Vanilleschote auskratzen.  
Alle Zutaten miteinander rasch zu einem  
Mürbteig verkneten.

Den Teig in Folie einwickeln und 20min an  
einem kühlen Ort ruhen lassen.

Danach nochmals kurz kneten und ca. 0,5cm  
dünn ausrollen.

Nach Belieben die Plätzchen ausstechen  
und auf das Backblech geben

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C  
ca. 8 – 10 min bei goldbraun backen und  
auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.  
Dann können sie bunt verziert werden.

Die Terrassenplätzchen noch warm mit  
einem Klecks Marmelade zusammensetzen  
und mit Puderzucker bestäuben.

