

# Kräuterplätzchen

## Zutaten: (für 2 Personen)

225 g Mehl  
75 g Zucker  
125 g zimmerwarme Butter  
1 Pck. Eigelb  
1 Prise Salz  
1-2 EL Rosmarin, Lavendel, Thymian



## Zubereitung:

Diese leckeren Kräuterplätzchen sind mal etwas anderes. Mit einem Hauch von Lavendel, Rosmarin und Thymian bringen sie die Provence in eure Küchen. Das leckere und einfache Rezept gibt es hier:

Knetet aus den Zutaten einen Mürbeteig. Die Kräuter zerbröseln oder mit einer Küchenmaschine zerkleinern. Anschließend mit in den Teig einarbeiten. Dieser muss nun ruhen und kommt für eine Stunde in den Kühlschrank. Zeit für eine Tasse selbstgepflückten Tee!

Rollt den Teig anschließend dünn aus. Wenn der Teig zu klebrig ist hilft ein Frischhaltefolie oder noch besser eine immer wieder verwendbare Backunterlage. Ist der Teig gleichmäßig ausgerollt geht es ans Ausstechen der Plätzchen.

Bei 175 Grad (Ober-/Unterhitze) backen - fertig ist die duftende Leckerei.