

„Last-minute-Rezept“

140 g Puderzucker
280 g Butter
350 g Mehl

Puderzucker, Butter und Mehl werden auf dem Backbrett abgebröselst und fein durchgeknetet.

Der Teig wird nach dem Abkühlen im Kühlschrank federkiel dick ausgerollt und Plätzchen ausgestochen. Diese etwas ruhen lassen und dann bei mäßiger Hitze (170 Grad) auf einem ungefetteten Blech hellgelb backen (mit Backpapier auslegen). Etwas abkühlen lassen und vorsichtig in Puderzucker wälzen.



Die oben beschriebenen „Agnesenplätzlerl“ sind (wie letzte Woche die Lebkuchen) ein bewährtes Rezept eines Gemeindemitglieds von St. Theresia. Sicher wären sie bis zum Namenstag der Hl. Agnes am 21. Januar haltbar – wenn sie bis dahin nicht schon längst dankbare Genießer gefunden hätten ☺

(Lösung des Rätsels vom 15.12.: ELISABETH – LAZARUS –
KAIAPHAS – ANDREAS – PENUEL – HERODIAS
= PETRUS (und seine Schwiegermutter)