

TEEPLÄTZCHEN AUS DEM JAHRE 1900

Rezept von „der historischen Hausfrau“ aus dem Hessenpark

Zutaten:

Für den Teig:

300g Mehl

2 EL Wasser

2 Eier

60g Butter

2 TL Backpulver

6 Tropfen natürliches Zitronenöl

Mehl zum Auswallen

Zubereitung:

Die Teigzutaten schnell verkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz auswallen und mit Ausstechförmchen ausstechen. Diese Fett- und Zuckerarmen Plätzchen erhalten ihr Aroma durch das natürliche Zitronenöl und passen gut zu einer heißen Tasse Tee.

Bei 200 Grad knapp 8-10 Minuten hell abbacken und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.