

# Anleitung für Weihnachtspost

## Zutaten

- 150 g Mehl
- 100 g Margarine
- 50 g Puderzucker
- Vanille-Extrakt
- 1 Prise Salz



## Für den Zuckerguss

Ein wenig Zitronensaft und Puderzucker, Zuckerstreusel, kleine Zettel mit Botschaften.  
Kleiner, sauberer Pinsel

*Übrigens: dieser ganz normale Mürbeteig ist vegan und deshalb besonders nachhaltig!*



## Zubereitung:

Die kalte Margarine in Flocken auf die Mischung setzen und den Teig kneten bis du eine kompakte Kugel formen kannst - sobald alle Zutaten gleichmäßig verbunden sind unbedingt aufhören!

Anschließend den Teig mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

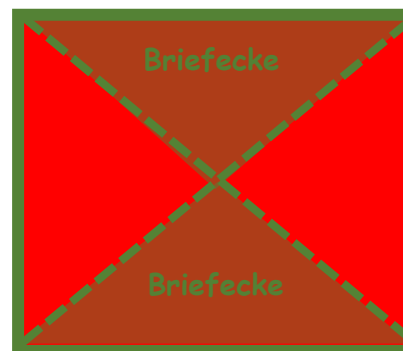
Teig auf bemehlter Oberfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen und 9 Rechtecke von 6 cm x 7 cm schneiden.

Zwei Rechtecke von 5 cm x 7 cm schneiden und zwei Mal diagonal teilen. So erhältst Du die "Briefecken".



7 cm

5 cm



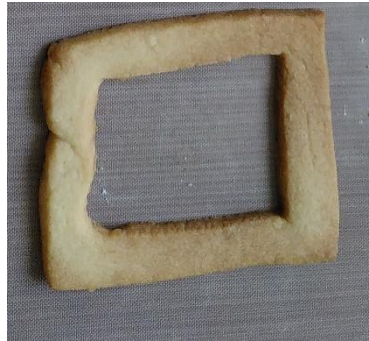
7 cm

6 cm

Die drei Ecken auf jeweils drei Rechtecke legen, so dass die lange Kante oben bündig abschließt.



Aus drei Rechtecken die Mitte herausschneiden, so dass Du drei ca. 0,7 cm dicke Rahmen erhältst.



Alle Teile auf ein Backblech mit Dauerbackfolie legen. Bei 180°C ca. 10 Minuten im Ofen goldbraun backen.

Auf einem Rost auskühlen lassen und aus Puderzucker und etwas Zitronensaft eine kleine Menge Zuckerguss machen.

Zum Schluss die Briefe wie eine Box zusammensetzen. Dafür die Unterseite des Rahmens mit Zuckerguss bestreichen (das geht am besten mit einem kleinen sauberen Pinsel) und auf einem Rechteck festkleben. Antrocknen lassen.



Boxen mit Zuckerstreuseln befüllen und Zettel darin verstecken.

Rahmenoberseite mit Zuckerguss einpinseln und Rechteck mit Briefecke festkleben.

Gut trocknen lassen!