



Es weihnachtet sehr!

Weihnachtliche Plätzchen



Zutaten:

- 250 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 375 g Mehl
- zum Verzieren: Zuckerguss, Schokolade, Streusel etc.

Zubereitung:

1. Als erstes gibst du Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz in eine Schüssel und rührst alles glatt. Danach fügst du das Mehl hinzu und verketest alles zu einem glatten Teig.
2. Den Teig wickelst du dann in eine Frischhaltefolie und lässt ihn 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen.
3. Auf einer am besten mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche rollst du den Teig dann 3-5 mm dick aus.
4. Anschließend stichst du mit Plätzchenförmchen Figuren aus und legst diese auf ein Backblech mit Backpapier.
5. Dann werden die Plätzchen bei **180°C Ober-/Unterhitze** (160°C Umluft) etwa **8–10 Minuten** gebacken. Du kannst erkennen, dass die Plätzchen fertig sind, wenn die Ränder leicht goldgelb werden.
6. Jetzt musst du die Plätzchen nur noch abkühlen lassen und kannst sie dann nach Lust und Laune verzieren – mit Zuckerguss, geschmolzener Schokolade oder Streuseln.

Viel Spaß beim Nachmachen! ☺ ☺ ☺

Avani Kulkarni