

Plätzchenrezept

Du brauchst um die Plätzchen zu backen:

- eine Küchenwaage
- eine Schüssel
- ein Nudelholz
- Ausstechformen
- Rührgerät
- Backblech
- Backpapier
- verschiedener Zuckerdekor

Dann musst Du dir noch richten:

- 300g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100g Zucker
- 200g Butter
- 1 Ei

Dann kanns losgehen:

Für den Teig wiegst du zuerst das Mehl ab und gibst es in eine Schüssel.

Dann öffnest Du den Vanillezucker und gibst diesen zum Mehl in die Schüssel dazu.

Jetzt brauchst Du den Zucker, wenn du ihn abgewogen hast, gib ihn auch in die Schüssel.

Du gibst noch die Butter und das Ei in die Schüssel.

Nun musst Du alles zu einem Teig verrühren, entweder mit einem Rührgerät, oder mit den gewaschenen Händen fest verkneten.

Wenn der Teig eine Stunde geruht hat, kannst Du ihn auf einer bemehlten Unterlage mit dem Nudelholz ausrollen und mit den Ausstechformen die Plätzchen ausstechen.

Die Plätzchen legst Du auf das Backblech und bestreichst Sie mit etwas Eigelb, dann kannst Du die Plätzchen mit dem Zuckerdekor verzieren.

Im Backofen backst Du die Plätzchen bei 160 Grad auf Umluft ca. 10-15 Minuten lang.

Wir wünschen Dir gutes Gelingen und guten Appetit.

