

Weihnachtsplätzchen zum Ausstechen

Zutaten



- 125 g Margarine
- 125 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- etw. Backpulver
- Deko (Schokolade, Zuckerguss, Streusel, ...)
- Rührschüssel
- Mixer mit Knethaken
- Nudelholz
- Ausstechförmchen

Zubereitung

1. Fülle alle Zutaten in eine Schüssel und mixe sie durch.



2. Wenn dein Teig so aussieht, knete ihn mit dem Händen weiter bis er schön glatt ist.



3. Streue etwas Mehl auf deine Arbeitsfläche (z. B. auf einen Tisch) und rolle den Teig darauf aus. Wenn der Teig am Nudelholz klebt, nimm einfach etwas mehr Mehl.



4. Wenn dein Teig schön glatt und gleichmäßig ausgerollt ist, kannst du mit dem Ausstechen beginnen.



5. Lege die ausgestochenen Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. (Tipp: Rolle den übrigen Teig nochmal aus und steche noch mehr Plätzchen aus.)



6. Backe deine Plätzchen bei 200 °C für ca. 15 Minuten bis sie leicht braun werden. Dann kannst du sie aus dem Backofen holen und abkühlen lassen.



Verzierung der Plätzchen

Eine Möglichkeit deine Plätzchen zu verzieren ist mit Zuckerguss und Streusel. Statt Zuckerguss kannst du natürlich auch Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen, die Plätzchen damit bestreichen und die Streusel darauf verteilen.

Zutaten



deine fertigen Plätzchen

250 g Puderzucker

Zitronensaft

Streusel zum Verzieren

kleine Schüssel

Pinsel

Zubereitung

1. Mische den Puderzucker mit dem Zitronensaft in einer kleinen Schüssel. Dafür brauchst du nur ganz wenig Zitronensaft, damit der Zuckerguss nicht zu dünn wird. Du kannst auch erst etwas weniger Puderzucker nehmen, damit am Ende nichts überbleibt.



2. Bestreiche nun deine Plätzchen mit dem Zuckerguss und bestreue sie direkt mit den Streuseln.



3. Fertig sind deine Weihnachtsplätzchen.

