

## Plätzchenrezept „In der Weihnachtsbäckerei...“

Ihr benötigt für den Teig:

- 125g Butter
- 200g Weizenmehl Typ 405
- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei Größe M

Für den Zuckerguss

- 6 EL Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- Tasse
- Teelöffel

Für die Zubereitung

- 3 EL Mehl zum Bestäuben der Arbeitsfläche
- eine große Rührschüssel
- ein Handrührgerät
- ein Nudelholz
- Ausstecherle
- Backpapier
- Backblech

**Schritt 1:** Als erstes legt ihr ein Stück Backpapier auf das Backblech. Das Backblech stellt ihr auf einen Tisch oder die Arbeitsfläche

**Schritt 2:** Die Butter kommt nun zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker in die Rührschüssel. Rührt alles gut mit dem handrührgerät um.

**Schritt 3:** Nun fügt ihr das Ei hinzu. Aufpassen, dass keine Eierschale in der Rührschüssel landet. Und jetzt wird wieder gerührt.

**Schritt 4:** Nun kommt das Mehl dazu. Rührt so lange mit dem Handrührgerät, bis sich alles gut miteinander zu einem schönen Klumpen Teig vermischt habt.

**Schritt 5:** Den Teig legt ihr jetzt für eine halbe Stunde in den Kühlschrank. Wenn genug Platz in eurem Kühlschrank ist, könnt ihr den Teig in der Rührschüssel lassen und die Schüssel in den Kühlschrank stellen. Wenn nicht so viel Platz ist, habt ihr bestimmt irgendwo ein Stück Frischhaltefolie, in die ihr den Teig einwickeln könnt. So braucht der Teig nicht so viel Platz im Kühlschrank.

**Schritt 6:** Nach 30 Minuten, schaltet ihr den Backofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze. Dann kann er schon mal vorwärmen.

**Schritt 7:** holt den Teig aus dem Kühlschrank. Streut etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und rollt mit dem Nudelholz den Teig darauf aus. Sollte der Teig an der Arbeitsfläche oder dem Nudelholz kleben bleiben, einfach nochmal etwas Mehl darüber streuen.

**Schritt 8:** Nun könnt ihr aus dem ausgerollten Teig mit Hilfe der Ausstecherle die Plätzchen ausstechen und diese dann aufs Blech legen. Sobald das Blech voll ist, kommt es für 7 bis 10 Minuten in den Ofen. Die Plätzchen sollten nicht zu dunkel werden. Lasst die Plätzchen vollständig auskühlen nach dem Backen.

**Schritt 9:** vermischt den Puderzucker und den Zitronensaft in der Tasse. Rührt ganz vorsichtig mit dem Teelöffel um. Wenn keine Puderzuckerklümpchen mehr zu sehen sind, könnt ihr eure fertigen Plätzchen entweder in den Zuckerguss eintauchen oder mit dem Teelöffel vorsichtig die Plätzchenoberfläche beträufeln.

**Schritt 10:** wenn der Zuckerguss getrocknet ist, könnt ihr mit dem Probieren und der Verkostung beginnen. Viel Spaß dabei!