

Brambor - Weihnachtsbäckerei

Plätzchenrezept

Zutaten für 5-6 Bleche:

600g	Mehl
250 g	Zucker
250 g	weiche Butter
2	Eier
1	Päckchen Vanillezucker
1/2	Päckchen Backpulver
1	Abrieb einer Bio-Zitrone
1	Prise Salz
1	Prise Zimt

Niveau:	Einfach köstlich
Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Backzeit:	8 bis 10 Minuten bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze)

Toppings:

Zuckerguss, bunte Streusel, Zuckerperlen, Krokant, Schokoladenglasur, gehackte Nüsse, Kokos- oder Schokoladenraspeln

Schritt 1

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Für das besondere Aroma etwas Zitronenabrieb oder eine Prise Zimt in die Teigmasse geben.

Tipp: Den Teig in mehrere kleinere Kugeln für die Anzahl der Bleche aufteilen und für circa 20 Minuten in den Kühlschrank legen.

Schritt 2

Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die saubere Arbeitsfläche leicht bemehlen. Die runde Teigkugel auf der Arbeitsfläche etwa 3 bis 5 mm dick ausrollen und mit beliebigen Kekformen ausstechen. Die Kekse mit etwas Abstand direkt auf das Backblech legen und etwa 8 bis 10 Minuten im Ofen backen.

Danach die Plätzchen vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Für den Fruchtkick – einfach vor dem Backen mit dem Löffel kleine Kleckle der Lieblingsmarmelade auf die Plätzchen verstreichen.

Schritt 3

Die fertigen Backwerke nach Belieben mit Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronen- oder Fruchtsaft, Zuckerdekor, wie bunten Streuseln und Zuckerperlen, Schokoladenglasur, Puderzucker verzieren oder einfach so naschen.