



# 1, 2, 3 - Plätzchenrezept



Hier das einfachste Plätzchenrezept für Ausstechkekse

Zutaten: 100 g Zucker 200g Butter 300 g Mehl Das war es schon! Unglaublich oder?!

Wer möchte: noch ein Ei Und Puderzucker und Milch oder Zitronensaft für Glasur und Streusel, Zuckerschrift oder ähnliches zum dekorieren

Ihr mischt Zucker, Butter und Mehl zusammen (wer mag noch 1 Ei) und verknetet alles zu einem gleichmäßigen Teig. Den stellt ihr dann mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.

Den Ofen auf 180 Grad bei Ober- und Unterhitze (160 Grad bei Umluft) vorheizen.

Anschließend rollt ihr den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 0,5 cm dick aus und dann könnt ihr schon mit dem Ausstechen beginnen.

Auf ein Backblech nicht zu nah nebeneinanderlegen.



In den Ofen damit und backen bis sie fertig sind. (etwa 10 bis 12 Minuten.)

Aber behaltet die Kekse lieber gut im Auge! 😊

Nach dem Abkühlen könnt ihr sie dann wie gewünscht verzieren.

TIP: Puderzuckerglasur stellt man her, in dem man ein wenig Milch oder Zitronensaft mit Puderzucker vermischt. Man nimmt ca. 1 Tasse Puderzucker und 1 bis 1,5 Esslöffel Flüssigkeit.

Zuletzt bestreust du sie mit Kristallzucker oder Streuseln. Und dann darfst du sie genießen



**Viel Spaß beim Selbermachen! Und fröhliche Weihnachten wünscht**

