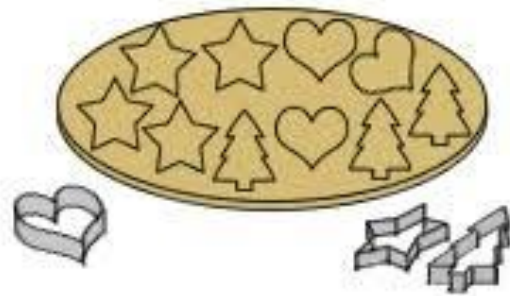


Plätzchenrezept

Du brauchst:

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Messerspitze Backpulver



So funktioniert's:

1. Alle Zutaten mit den Knethaken des Mixers und dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens eine halbe Stunde, besser 1 Stunde, im Kühlschrank kühlen.
3. Etwas Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und den Teig ausrollen. Dann kannst du die Plätzchen endlich ausstechen.
4. Backpapier auf ein Backblech legen. Dann die ausgestochenen Plätzchen darauflegen.
5. Die Plätzchen müssen im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C/ Umluft: 175°C) 8-10 Minuten backen.
6. Danach die fertigen Plätzchen vom Blech nehmen, auskühlen lassen und nach Lust und Laune dekorieren.

