



Ausstechplätzchen á la Weihnachtsbäckerei

Zutaten

1 kg	Mehl
300g	Zucker
500g	Butter (zimmerwarm)
2 Päckchen	Vanillezucker
1 Teelöffel	Salz
3	Eier
Evtl.	Backkakao
(für dunklen Schokoladenteig)	

Rezept für ca. 8 Bleche

Tipp von Oma:

Der Teig eignet sich auch super für Spritzgebäck 😊

So geht's

Schritt 1:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen



Schritt 2:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten.

Tipp: Mit den Fingern kneten geht deutlich besser als mit jeder Maschine und macht auch noch mehr Spaß 😊



Schritt 3:

Den Teig ausrollen, ausstechen und die Plätzchen auf ein Backblech mit Backpapier legen.



Der Teig hat an sich keine Ruhezeit, man kann ihn aber auch problemlos über Nacht im Kühlschrank liegen lassen.

Schritt 4:

Die Plätzchen solange backen, bis sie gold-braun sind.
Danach muss man sie zuerst abkühlen lassen.



Schritt 5:

Wahrscheinlich der beste Part: das Dekorieren 😊

Lasst eurer Phantasie freien Lauf! Rührt aus Puderzucker, Wasser und Zitronenaroma Zuckerguss an, färbt ihn wie Ihr wollt, schmelzt Schokolade, dekoriert mit Dekoperlen und Zuckerstreuseln...

Was auch immer Ihr am liebsten mögt 😊

