

Plätzchenbacken ist einfach.

Wenn das Rezept kinderleicht nachzubacken ist.

Zutaten:

500 g Mehl und etwas zum Ausrollen
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
250 g weiche Butter (keine Margarine)
2 Eier
½ Päckchen Backpulver
Dekoration/Aromen nach Belieben

Utensilien:

große Schüssel
Waage
Mixer mit Knethaken
Frischhaltefolie
Nudelholz
Ausstechförmchen
Backblech mit Backpapier
falls vorhanden Gitterrost zum Abkühlen

Zubereitung:

- Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und so lange verkneten, bis sich ein homogener Teig gebildet hat. Am besten klappt dies, wenn man erst mit dem Mixer und einem Knethaken die Zutaten grob vermischt und dann per Hand zu Ende knetet.
- Den fertigen Teig zu einer Kugel formen, diese flach drücken, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens eine halbe Stunde vor der weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank legen.
- Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Unterlage portionsweise ca. 5 mm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen und diese auf das Backblech legen.
- Plätzchen goldgelb backen (ca. 8–10 Minuten) und vor dem Verzieren abkühlen lassen.

Unser Tipp:

Um den Plätzchen ein bisschen mehr Geschmack zu verleihen, kann man den Teig oder den Zuckerguss zum Beispiel mit Backaroma (Vanille, Rum, Zitrone, ...) oder frisch abgeriebener Zitronen-/Orangenschale, gemahlene Gewürzen wie Zimt oder Nelken verfeinern.

Auch sieht es toll aus, wenn man den Teig mit Lebensmittelfarbe oder Kakao etwas einfärbt. Bei der Verwendung von Kakao einfach ein bisschen weniger Mehl verwenden.

