

Rezept Plätzchen

Zutaten:

90 Gramm Weizenmehl

90 Gramm Zucker

125 Gramm Butter kalt

1 mittelgroßes Ei

Zusätzlich wahlweise:

Streusel

Zuckerguss

Kuvertüre



Zubereitung:

1

Mehl und Zucker in eine Schüssel geben. Die Butter in kleinen Stückchen sowie das Ei hinzufügen und zu einem Mürbteig verkneten. Der Teig mag erst einmal bröselig erscheinen, wird bei weiterem Kneten dann aber zu einer Art Brösel und schließlich einem homogenen Teig. Evtl. zum Schluss mit den Händen nacharbeiten.

2

Teig zu zwei Kugeln formen, diese etwas plattdrücken und in einer Dose mit Deckel oder in Folie gewickelt für mindestens eine halbe Stunde kühlstellen. Länger ist noch besser.

3

Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen. Die erste Teigportion aus dem Kühlschrank holen und kurz Zimmertemperatur annehmen lassen, sodass

sie sich besser ausrollen lässt. Dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

4

Je nach gewünschter Größe ca. 20-30 Plätzchen ausstechen und mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit der zweiten Teigportion ebenso verfahren. Teigreste immer wieder zusammenkneten und nochmal kurz kühlen.

5

Die Plätzchen nach Belieben mit einem verquirlten Eigelb bepinseln. Je nach Dicke ca. 10-12 Minuten goldgelb backen. Abkühlen lassen, vom Blech nehmen und nach Belieben mit Zuckerguss, Dekostreuseln etc verzieren.