

Ein Plätzchen für den Weihnachtselfen

Das benötigst du:

- 400 g Mehl
- 250 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Packung Vanillinzucker
- 2 Eigelb
- 1 Prise Salz
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Frischhaltefolie
- Ausstechförmchen

Wie du es machst:

- ✓ Die Butter in Stückchen schneiden und mit dem Mehl, dem Zucker, dem Vanillinzucker, der Prise Salz und dem Eigelb verkneten
- ✓ Das geht auch in der Küchenmaschine aber mit den Händen macht es natürlich viel mehr Spaß 😊
- ✓ Wenn alles gut verknetet ist, musst du einen Ball formen und ihn in die Frischhaltefolie wickeln
- ✓ Nun musst du etwas Geduld haben, denn der Teig muss eine gute Stunde in den Kühlschrank ruhen



- ✓ Nach einer Stunde kannst du den Backofen auf 175°C Grad Umluft vorheizen, die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben, Teig flachklopfen, Frischhaltefolie drüber und knapp 5 mm dick ausrollen.
- ✓ Du kannst jetzt beliebige Formen ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit etwas Abstand voneinander legen und wenn die Temperatur stimmt, für 7 Minuten ab in den Backofen.
- ✓ Danach beliebig verzieren oder mit Marmelade zusammenkleben.
- ✓ Fertig!

Wie du siehst hat unser Weihnachtself die Plätzchen mit Schokolade verziert. Ob das wohl auch schmeckt?

Wir sind gespannt, ob es wohl nach deiner Plätzchenbäckerei bei dir auch so aussieht, wie bei unserem Weihnachtselfen! Vielleicht schickst du uns mal ein Bild. 😊

