

Einfacher Plätzchenteig zum Ausstechen –das Rezept

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 g kalte Butter
- 1 Ei



Zubereitung:

- Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Butter in kleinen Stückchen und das Ei dazugeben. Alles kurz mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.
- Erst mal nur die Hälfte des Plätzchenteiges aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer mit Mehl ausgestäubten Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. (Tipp: Auch den Förmchenrand etwas mit Mehl bestäuben, damit der Teig nicht am Förmchen festklebt.) Einzeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Teigreste kurz zusammenkneten, ausrollen und weitere Plätzchen ausstechen. Mit dem übrigen Teig ebenso verfahren.
- Plätzchen im vorgeheizten Backofen (Ober-Unterhitze: 200°C/Umluft: 175°C) ca. 8-10 Minuten backen. Auskühlen lassen und nach Belieben verzieren.



Tipp: Wenn ihr eure Plätzchen vor dem Backen mit einem verquirlten Eigelb einstreicht, bekommen die Plätzchen eine richtig schöne Farbe 😊😊😊



Guten Appetit!