

REZEPT FÜR WEIHNACHTSPLÄTZCHEN ZUM AUSSTECHEN



Bild © Stephanie Dilsner - scoyo

Das brauchen Sie

Der Teig:

- 800 g Mehl
- 375 g Puderzucker (damit werden die Plätzchen schön locker)
- 400 g Butter
- 4 Eigelb
- 1 Ei
- 1 kleine Flasche Rum-Aroma (alternativ sind auch andere Geschmacksrichtungen möglich)

- 1 Prise Salz
- Nudelholz
- Backförmchen
- Backpapier

Dekoration:

- Schokolade
- nach Belieben: bunte Streusel, Schokokaffeebohnen oder Smarties

Zubereitung der Plätzchen

1. Geben Sie weiche Butterflocken und die restlichen Zutaten in eine Schüssel.
2. Kneten Sie den Teig so lange, bis dieser eine homogene Masse ergibt, und stellen Sie den Teig dann für ca. 30 min. in den Kühlschrank.
3. Bedecken Sie die Arbeitsfläche mit Mehl und rollen den Teig aus. Tipp: Bedecken Sie auch das Nudelholz mit etwas Mehl – so bleibt der Teig beim Ausrollen nicht am Nudelholz kleben. Achten Sie darauf, dass der Teig gleichmäßig ausgerollt ist, damit die Plätzchen im Ofen nicht verbrennen.
4. Stechen Sie die Plätzchen aus und legen Sie diese auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech. Die Plätzchen müssen im vorgeheizten Backofen bei **180 °C ca. 9-11 Min.** gebacken werden.
5. Nach dem Abkühlen können Sie die Plätzchen nach Herzenslust dekorieren. Erhitzen Sie dazu die Schokoglasur in einem Wasserbad und bestreichen die Kekse mit der flüssigen Schokolade. Streuen Sie nun nach Belieben bunte Streusel oder Smarties darüber. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Viel Spaß beim Backen und Vernaschen!