

Weihnachtsplätzchen



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------------|--------|
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 1 Pkg. |
| Rohe Hühnereier - mittel | 1 Stk. |
| Weizenmehl (glatt) | 300 g |
| Staubzucker / Puderzucker | 100 g |
| Butter | 200 g |

Zubereitung:

Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, Ei dazugeben, Puderzucker und Vanillezucker gleichmäßig darüber streuen.

Die Butter in Flocken dazugeben.

Die Zutaten von außen nach innen schnell zu einem glatten, kompakten Teig kneten.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde rasten lassen.

Backofen auf 180° (Umluft: 160°) vorheizen.

Den Teig dünn ausrollen und runde Plätzchen ausstechen.

Bei der Hälfte in der Mitte ein Loch ausstechen.

10-12 Minuten backen.

Plätzchen mit Marmelade bestreichen und zusammenkleben.

Zum Schluss noch mit Puderzucker bestäuben.

TIPP:

Weitere leckere Weihnachtskekse findest du in unserer Diashow für Weihnachtsrezepte!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1562-Weihnachtsplaetzchen.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at