



# Weihnachtsplätzchen

Zeit gesamt  
🕒 2h 30min

Zubereitungszeit  
🕒 30min

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 10 Portionen

Weizenmehl, Type 405	160 g
Backpulver	1 TL
Zucker	50 g
Vanillinzucker	1 TL
Butter	100 g
Eier	1 St.

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillinzucker vermengen. Weiche Butter und Ei zugeben und mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie gelegt im Kühlschrank ca. 2 Std. ruhen lassen.

2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Nach Belieben verschiedene Formen ausstechen. Auf ein Backblech mit Backpapier geben und ca. 12 Min. im Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen und nach Lust und Laune dekorieren.

Viel Freude beim Dekorieren und Genießen!

Tipp: Für die Dekoration Puderzucker, Zuckerstreusel, Schokolade, Lebensmittelfarbe etc. verwenden.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	161 kcal
Kohlenhydrate	18 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	9 g