

Weihnachtskekse

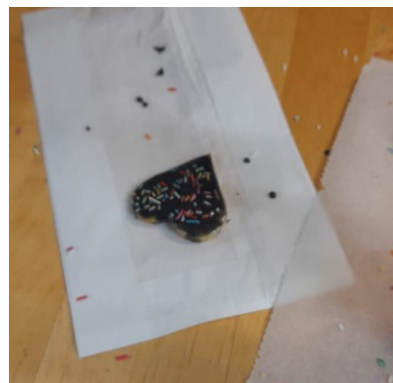
Plätzchen backen macht besonders zu Weihnachten viel Spaß.

Aus was?

- * 300 g Mehl
- * 150 g Puderzucker
- * 1 TL Backpulver
- * 150 g Butter
- * 1 Päckchen Vanillezucker
- * 1 Ei
- * 4 Tropfen Zitronenaroma

Wie?

- * Alle Zutaten auf einer Arbeitsfläche gut vermengen und mit den Händen zu einem festen Teig kneten.
- * Anschließend den Teig mit einem Nudelholz dünn (ca. 2-4 mm) ausrollen und beliebige Formen ausstechen.
- * Nun die Kekse auf ein Backblech mit Backpapier geben und im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober- und Unterhitze im Backofen für rund 10 Minuten goldgelb backen.
- * Die fertig gebackenen Kekse nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.



Fotos: privat

Tipp!

- ♥ ***Du kannst die fertigen Plätzchen auch mit farbigem Puderzuckerguß (Lebensmittelfarbe, Puderzucker und Wasser mischen) verzieren und noch Zuckerstreusel darauf streuen.***