



### 3. ADVENTSGRUB EINE KLEINE PLÄTZCHEN- ANLEITUNG





## ZUTATEN:

- ❖ 100g Zucker
- ❖ 200g Butter
- ❖ 300g Mehl
- ❖ 1 Ei
- ❖ Förmchen zum Ausstechen
- ❖ (Puderzucker, Zitrone und Streusel zum Verzieren)





## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten rasch zu einem Teig verarbeiten.
2. Der Teig darf nicht zu warm werden, weil er sonst brüchig wird
3. Den Teig in Folie einwickeln und eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen





4. Rolle den Teig aus

5. Tipp: Wenn der Teig zu klebrig ist, lege einfach Backpapier zwischen Teig und Backrolle.

6. Ziehe die Folie, nachdem der Teig ausgerollt ist, wieder ab.

7. Dann musst du deine Formen ausstechen.



8. Backe die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad.





9. Zehn bis fünfzehn Minuten lang backen.

## DEKORIEREN

- ❖ Presse den Saft einer halben Zitrone aus.
- ❖ Rühre nach und nach Puderzucker ein, bis der Zuckerguss sämig wird.
- ❖ Streiche die Plätzchen erst mit Zuckerguss ein.
- ❖ Tauche sie dann in die Streusel.
- ❖ Und schon können die Plätzchen gekostet werden!

Eure OBO

