

Bunte Ausstecherle

Zutaten:

125 g Butter
2 Eier
150 g Zucker
450 g Mehl
1 EL Rum
1/2 Päckchen Backpulver
etwas Zitronensaft oder Zitronenschale
eventuell 1 Eigelb zum Bestreichen

Verzierung: **Schoko-Kuvertüre**
 Hagelzucker
 bunte Streusel
 Mini-Smarties
 Liebesperlen
 gehackte Mandeln
 etc.

Zubereitung:

- 1. Butter, Zucker und Eier verrühren.**
- 2. Mehl und Backpulver dazurühren und dann: kneten, kneten, kneten. Den Teig also entweder mit den Knetaken des Rührgeräts oder mit den Händen zu einem glatten, festen Mürbteig verarbeiten.**
- 3. Dann in Folie einschlagen und für 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.**
- 4. Den Teig dünn ausrollen. Damit er dabei nicht reißt: Mehl auf den Tisch und auf die Rolle. Plätzchen ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und mit Eigelb bestreichen.**
- 5. Bei 190 Grad für etwa 10 bis 15 Minuten backen.**
- 6. Und dann: Verzieren! Heiße Favoriten: Schoko-Kuvertüre, Hagelzucker, bunte Streusel, Mini-Smarties, Liebesperlen, gehackte Mandeln ...**