

Weihnachtsplätzchen

Zutaten:

250 g Mehl
1/2 TL Backpulver
2 Eigelb
2 Eiweiß
180 g Butter
120 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
1-2 EL Sahne

etwas geriebene Zitronenschale oder einige Tropfen Zitronenaroma

Zubereitung:

- 1. Alle Zutaten mischen und zu einem festen Teig verkneten.**
- 2. Plätzchenteig kühl und zugedeckt ruhen lassen.**
- 3. Teigbrett oder Unterlage mit Mehl bestäuben und den Teig mit einem mehlbestaubten Teigroller dünn ausrollen.**
- 4. Beliebige Formen ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.**
- 5. Im vorgeheiztem Backofen auf mittlere Schiene bei 180 Grad 12-15 Minuten backen.**
- 6. Anschließend können die Plätzchen mit den Eiweiß bestrichen und mit Streusel , Mandeln, Marmelade, Schokolade bestreut werden. Das Eiweiß sorgt für die entsprechende Haftung.**