

# Rezept Vanille-Plätzchen

In der Weihnachtsbäckerei gibt es manche Leckereien. Zwischen Mehl und Milch macht so mancher Knilch eine riesengroße Kleckerei. In der Weihnachtsbäckerei, in der Weihnachtsbäckerei.

Da uns das Backen so viel Spaß macht und wir dir wünschen, dass du auch zuhause mit deiner Familie eine besinnliche und backreiche Vorweihnachtszeit erleben kannst, bekommst du noch das Rezept von uns mit.

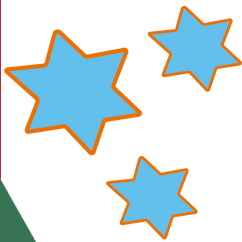
Wir hoffen, wir konnten dir die Vorweihnachtszeit versüßen und dass du die Zeit mit uns auf Gut Königsmühle genauso genießen konntest wie wir.

Viel Spaß bei Naschen!



## Zutaten für ein Blech:

- 300 g Mehl
- 200 g Margarine
- 100 g Zucker
- 2 Pakete Vanillezucker
- 2 Prise Salz





## Zubereitung

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen.  
Margarine dazugeben und gut verkneten.  
Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln.  
Mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Arbeitsplatz mit etwas Mehl bestäuben und gekühlten  
Plätzchenteig mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Plätzchen  
ausstechen und dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Das Ganze für ca. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Plätzchen auskühlen lassen und mit Puderzucker verzieren.  
Gut eignen sich auch Zuckerglasuren, bunte Streusel, Schokolinsen  
oder Kuvertüre

### Zuckerglasur vorbereiten:

Puderzucker mit Wasser oder Zitronensaft vermischen, bis eine  
zähflüssige Konsistenz erreicht ist. Der Zuckerguss kann je nach  
Wunsch auch mit Lebensmittelfarbe gefärbt werden. Mit einem Pinsel  
auf die ausgekühlten Plätzchen auftragen und bunt dekorieren.

Tipps: Der empfindliche Teig muss ausreichend gekühlt werden, damit  
er sich gut verarbeiten lässt und nicht beim Ausstechen reißt. Wenn  
der Teig beim Ausrollen weich geworden ist, diesen im Tiefkühler für 5  
- 10 Minuten kühlen. Danach kann wieder ausgerollt werden.

*Dir gefallen unsere Projekte?  
Unterstütze uns mit deiner Spende!*

Sparkasse Dortmund

IBAN: DE63 4405 0199 0001 1110 00

SWIFT-BIC: DORTDE33XXX

