

Adventskalender



Hallo liebe Kinder und Eltern,

wir freuen uns, dass du/ ihr wieder dabei seid!

Viel Spaß!

Plätzchen backen

Zutaten:

- 500g Mehl
- 250g Zucker
- 250g weiche Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- ½ Päckchen Backpulver

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Koch-/Backzeit: ca. 10 Minuten



Rezept:

Die oben genannten Zutaten in eine Schüssel geben und gut verkneten, bis ein geschmeidiger Mürbteig entsteht.

Den Teig dann für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

Dann den Teig noch einmal gut durchkneten und dann mit dem Nudelholz und etwas Mehl ausrollen. Falls der Teig beim Ausrollen noch reißt, muss er nochmal kurz in den Kühlschrank.

Wenn der Teig ausgerollt ist kann der Ausstechspaß beginnen.

Nach dem Ausstechen kommen die Plätzchen dann für 10 Minuten bei 175°C in den Ofen.

Am Ende können die Plätzchen auch noch schön verziert werden mit z.B. Zuckerstreuseln.

Wir hoffen ihr habt ganz viel Spaß und wir sehen uns morgen beim nächsten Türchen!

Natürlich freuen wir uns immer über Bilder von euch (gemini@jugend-friskus.de)