

Adventskalender



Hallo liebe Kinder und Eltern,

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

Viel Spaß!

BUTTERPLÄTZCHEN

FÜR DEN MÜRBETEIG

125 g kalte Butter

200 g Mehl

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

etwas Mehl für die Teigverarbeitung

FÜR ZUCKERGUSS & DEKO

2 EL Zitronensaft

6 EL Puderzucker

verschiedener Zuckerdekor

1.Schritt

Für den Teig Butter, Mehl, Zucker, Vanillezucker und das Ei zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

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)

2.Schritt

Ein Blech mit Backpapier auslegen, Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Arbeitsfläche bemehlen. Teig auf der Arbeitsfläche etwa 5mm dick ausrollen und mit beliebigen Keks-Ausstecherformen ausstechen. Kekse direkt auf das Blech legen. Kekse im vorgeheizten Ofen etwa 7-10 Minuten backen (pro Blech). Vollständig auskühlen lassen.

3.Schritt

Für den Zuckerguss Puderzucker und Zitronensaft miteinander verrühren und mit einem Teelöffel auf den Plätzchen verteilen. Abschließend mit buntem Zuckerdekor verzieren. Guss fest werden lassen.

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)