

Weihnachtsplätzchen für Kinder

Zutaten:

- 100g Zucker
- 200g Butter
- 300g Mehl
- 1 Ei
- Lebensmittelfarbe zum bemalen der Plätzchen
- Förmchen zum Ausstechen

Zubereitung:

- Alle Zutaten rasch zu einem Teig verarbeiten.
- Den Teig darf nicht zu warm werden, weil er sonst brüchig wird und sich schlecht ausrollen lässt.
- Wickeln Sie den Teig in Folie und stellen Sie ihn für eine halbe Stunde kühl.
- Rollen Sie den Teig dann aus.
Tipp: Wenn der Teig zu klebrig ist, legen Sie einfach ein Backpapier zwischen Teig und Backrolle. Ziehen Sie die Folie, nachdem der Teig ausgerollt ist, wieder ab.
- Stechen Sie dann verschiedene Formen aus.
- Backen Sie die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad 10 bis 15 Minuten.
- Glasur: Pressen Sie den Saft einer halben Zitrone aus. Rühren Sie nach und nach Puderzucker ein, bis der Zuckerguss sämig wird.
- Streichen Sie die Plätzchen erst mit Zuckerguss ein.
- Nach Vorliebe kann man die mit Zuckerguss bestrichen Plätzchen in buntem Streusel tunken oder mit bunter Lebensmittelfarbe verzieren.