

Weihnachtsplätzchen

Zutaten:

Für Schneeflockenplätzchen:

- 250g Butter (zimmerwarm)
- 100g Puderzucker
- 1x Vanillezucker
- 200g Speisestärke
- 125g Mehl

Für Schokokugeln:

- 300g Mehl
- 50g Stärke
- 1 Messerspitze Backpulver
- 2 Esslöffel Kakaopulver
- 150g Zucker
- 100g gemahlene Haselnüsse/Mandeln
- 225g Butter (zimmerwarm)
- 2 Eier



Zubereitung:

Erst die trockenen Zutaten vermischen, dann die Butter bzw. Butter und Eier unterkneten, bis alles gut vermengt ist. Den Teig formt ihr zu einer Kugel und legt ihn 1 Stunde in den Kühlschrank.

Danach heizt ihr den Backofen auf 175 Grad Umluft /190 Grad Ober-/Unterhitze vor. Von dem Teig nehmt ihr euch immer wieder kleine Stücke, rollt sie in eurer Hand zu kleinen Kügelchen (2 cm Durchmesser) und verteilt diese mit etwas Abstand auf eurem mit Backpapier ausgelegten Backblech (ihr müsst ggf. mehrere Backbleche nacheinander backen).

Jetzt nehmt ihr euch eine Gabel und drückt die Kügelchen damit auf etwa 0,5 bis 1cm Dicke platt. Mit der Gabel könnt ihr verschiedene Muster machen. Deshalb heißen diese Plätzchen auch Schneeflockenplätzchen. Die dunklen könnt ihr auch als Kugeln lassen. Wenn ihr noch ein bisschen Abwechslung wollt, dann nehmt euch ein paar Nüsse oder Mandeln und drückt stattdessen die in die Kugeln.

Wenn ihr fertig seid, dann kommt das Blech jetzt für 10 bis 12 Minuten in den Backofen.

Nach der Backzeit lasst ihr die Plätzchen auskühlen (entweder ihr habt am gleichen Tag noch genug Geduld oder ihr macht es in den Tagen danach) und streut dann Puderzucker mit einem Sieb darüber oder verteilt ein wenig Schokoguss.

Und dann heißt es nur noch:

Guten Appetit!!!