



Paula backt Plätzchen

Das brauchst Du:

Für den Teig: 250 Gramm Weizenmehl
90 Gramm Zucker
125 Gramm Butter
1 mittelgroßes Ei

Dekoration: Zuckerstreusel
Zuckerperlen
Schokolade/Kuvertüre
.....

Anleitung:

Mehl und Zucker in eine Schüssel geben. Die Butter in kleinen Stücken sowie das Ei hinzufügen und zu einem Mürbeteig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt für eine halbe Stunde kühlstellen.

Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen. Die Teigkugel in zwei Teile teilen – eine wieder in den Kühlschrank und die andere auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backblech belegtes Blech legen. Mit der zweiten Teigportion ebenso verfahren.

Teigreste immer wieder zusammenkneten und nochmal kurz kühlen.

Die Plätzchen je nach Dicke ca. 10-12 Minuten goldgelb backen.

Die Plätzchen nach Belieben dekorieren. Besonders gut hält die Deko wenn man das Plätzchen zu Teilen in geschmolzene Schokolade/Kuvertüre tunkt.

Viel Spaß und guten Hunger.