

Ausstecher

Ein tolles Rezept um gemeinsam mit Kindern zu backen.

Zutaten für den Teig:

- 125g Butter
- 250g Zucker
- 375g Mehl
- 2 Eigelbe
- 1 Päckchen Citro-back (abgeriebene Zitronenschale)

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 2 TL Milch

Deko:

- Bunte Zuckerstreusel
- Backfeste Schokodrops
- was Ihr sonst noch so wollt

Backzeit: bei 160° Umluft ca. 10-15 Minuten backen

Zubereitung:

Für den Teig einfach alle Zutaten zum einem glatten Teig verkneten. Den Teig nun ca. 30 Minuten kalt stellen. Nun rollt Ihr den Teig portionsweise 0,3cm-0,5cm dick aus (je nachdem wie dick Ihr die Plätzchen wollt), damit dieser nicht zu trocken wird. Nehmt einfach Eure Lieblingsausstecher dafür. Zum Schluss die ausgestochenen Motive auf ein Backblech legen, mit der Eigelbmischung bestreichen, Eure Deko drauf verteilen und backen. Die Plätzchen sollten goldgelb sein.

Gutes Gelingen!!!

