

Plätzchen Rezept

500 g Mehl
250 g Zucker
250 g Butter oder Margarine
2 Eier
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck Zitronenaroma

Alle Zutaten gut verkneten. Aus dem Teig Rollen formen und ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Auf ein Backblech legen und bei 175°C ca. 15 – 20 min. goldgelb backen.

Tipp: Wenn man einen dunklen Teig haben möchte, dann kann man noch 3 Essl. Kakaopulver hinzu tun.



Tannenbaum

Dazu musst du Sterne in 4 verschiedenen Größen aus dem Plätzchen Teig ausstechen (man braucht für 1 Bäumchen jeweils 2 sehr große, 2 etwas kleinere, 2 noch kleinere und 1 ganz kleinen Stern)

Nach dem Backen, mit Marmelade (jeweils 2 sehr große + 2 etwas kleinere + 2 noch kleinere + 1 ganz kleiner) die Sterne zusammensetzen (immer versetzt) und mit Puderzucker dick bestreuen oder einen Puderzuckerguss darüber geben.

