

# Rezept Plätzchen zum Ausstechen

## Zutaten:

500 g Weizenmehl (Typ 405)

250 g Zucker

250 g Butter

3 – 4 Eier

1/4 TL Zitronenzeste

1/4 TL Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

Nach Lust und Laune:

Schokoglasur

## Zubereitung:

Das Backrohr auf 200° C vorheizen.

Die Zutaten nacheinander gut zusammenmischen.

Den Teig etwas kaltstellen.

Den Teig auswellen.

Figuren ausstechen, mit Eigelb bestreichen oder nach dem Backvorgang mit Schokoglasur.

Ca. 10 – 15 min backen lassen.

## Lagerung:

Nach ca. 2 Wochen entwickelt sich das beste Aroma für die Plätzchen.

In Blechdosen lagern...

[Zurück zu Backrezepte](#)

[Zurück zu dem Weihnachtsgebäck](#)