

Rezept Weihnachtsplätzchen

Diese Weihnachtsplätzchen können nach Lust und Laune „dekoriert“ werden.

Zutaten:

250 g weiche Butter
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver

Zubereitung:

Die Zubereitung der Weihnachtsplätzchen ist recht simpel:

Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker kurz mit dem Rührgerät zunächst auf kleiner, anschließend auf höchster Stufe schaumig schlagen.

Anschließend die Eier nacheinander unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und über die Butter-Zucker-Masse sieben und gut untermengen.

Den Teig für die Weihnachtsplätzchen nun bei Zimmertemperatur für etwa 1 Stunde ruhen lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche nun den Teig dünn ausrollen und mit Hilfe von Ausstech-Förmchen die Weihnachtsplätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Ausstech-Förmchen zwischendurch öfter mal in Mehl eintauchen, so bleibt der Teig nicht daran kleben.

Zwischenzeitlich den Backofen auf 200°C vorheizen.

Das Backblech nun in den Ofen schieben und die Plätzchen für ca. 5 bis 10 min backen lassen.

Die Backzeit ist natürlich von der Größe abhängig, die Plätzchen sollten am Rand leicht gebräunt, in der Mitte aber noch hell und weich sein, da sie beim Abkühlen noch etwas „nachhärten“.

Die Weihnachtsplätzchen können nach dem Backen noch verziert werden, z.B. mit Zuckerguss, bunten Streuseln.

Vor dem Backen können die Plätzchen auch mit verquirlten Eigelb bestrichen und mit Mandeln, Haselnüssen oder Koskosflocken bestreut werden und anschließend erst gebacken werden.

[Zurück zu Backrezepte](#)

[Zurück zu dem Weihnachtsgebäck](#)