

BUTTERPLÄTZCHEN / AUSSTECHELE / 1-2-3 BASIC-REZEPT



Plätzchen gehören einfach zur Weihnachtszeit. Beim Plätzchenbacken muss man nur wenige Dinge beachten, um leckere, feine Kekse zu machen. Wichtig ist bei meinem 1-2-3 Mürbeteig vor allem, dass die Zutaten richtig schön kalt sind und schon kann es losgehen. Dieses Basis-Rezept kannst du ganz einfach vor dem Backen bestreichen oder danach mit Zuckerguss bunt dekorieren. Gerade mit Kindern eine schöne Variante, da sie sich bei der bunten Dekoration einbringen können. Es lässt sich beliebig verfeinern und weiterverarbeiten, du findest einige Ideen dazu im Video, auf meinem Blog und in meiner App.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C H



Kühlzeit
2.5 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 80

TEIG

Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verknete sie kurz entweder mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem festen Mürbeteig. Forme den Teig zu einer Kugel oder drücke ihn flach auf einen Teller und decke ihn ab. Stelle den Teig für mindestens 1-2 Stunden oder auch über Nacht in den Kühlschrank.

PLÄTZCHEN AUSSTECHEN

Knete den Teig erneut kurz durch und rolle ihn auf einer nur leicht bemehlten Silikonmatte 5 mm dick aus. Stich nun mit verschiedenen Ausstechern Kekse aus. Lege nun die Kekse auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und kühle sie für weitere 30 Minuten im Kühlschrank oder 15 Minuten im Gefrierfach.



Verwende nicht zu viel Mehl beim Ausrollen, sonst wird der Teig zu trocken und bröselig. Löse außerdem den ausgerollten Teig vor dem Ausstechen vorsichtig mit einer Palette von der Matte, so lassen sich die einzelnen Plätzchen leichter anheben.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180°C Heißluft vor. Ich bevorzuge diese Einstellung bei Plätzchen, da ich so mehrere Bleche gleichzeitig backen kann. Du kannst die Bleche aber auch einzeln bei 200°C O/U backen.

DEKORATION 1 – VOR DEM BACKEN

Nach Belieben kannst du die Plätzchen auch vor dem Backen mit Eigelb bestreichen und mit bunten Streuseln bestreuen.

PLÄTZCHEN BACKEN

Backe die Plätzchen im vorgeheizten Ofen für 10-15 Minuten - je nach Größe.

1-2-3 TEIG:

- 100 g** Zucker
- 200 g** Butter (kalt)
- 300 g** Mehl
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz

DEKORATION 1 – ZUCKERSTREUSEL:

- 1** Eigelb
- 30 g** Zuckerdekor (Streusel)

DEKORATION 2 – ZUCKERGUSS:

- 3 EL** Puderzucker
- 1 EL** Zitrone (Saft)

BUTTERPLÄTZCHEN / AUSSTECHELERLE / 1-2-3 BASIC-REZEPT



Achte darauf die Plätzchen gleichmäßig auszurollen und ähnlich große Plätzchen auf einem Blech zu platzieren, damit sie einheitlich backen.

DEKORATION 2 – NACH DEM BACKEN

Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft. Bestreiche die abgekühlten Plätzchen mit dem nach Belieben eingefärbten Zuckerguss und dekoriere sie nach Herzenslust. Luftdicht verpackt halten sich die Kekse mehrere Wochen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sallys!