

# PLÄTZCHEN MIT SENIORENZOCKEN / VANILLE UND SCHOKO



Backen mit der Familie zu Weihnachten: Leckere xmas Ausstecher Kekse mit Tonka Wonka (Tonkabohne) und Schokolade (Kakao). Gemeinsam mit Seniorenzocken (Peter und Melitta) und Samira und Ela haben wir leckere Mürbeteig Plätzchen gebacken. Der Teig ist wirklich super schnell zubereitet. Ausgerollt und ausgestochen entstehen so viele verschiedene, weihnachtliche Cookies. Diese können dann nach Belieben mit Zucker Glasur, Schokolade, Zuckerperlen oder anderer Dekoration verschönert werden. Backen ist Liebe!



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**14 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C H**



Kühlzeit  
**60 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 80

## HELLE MÜRBETEIG - PLÄTZCHEN

**Jede Plätzchensorte reicht in etwa für 40 Plätzchen**

Verrühre den Zucker mit der Butter. Füge nun die restlichen Zutaten hinzu und verknete sie schnell zu einem festen Teig. Drücke den Teig flach auf einen Teller und kühle ihn für mindestens 30 Minuten.

Rolle den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Silikonmatte 5 mm dick aus. Stich Kekse aus und lege sie auf eine Dauerbackfolie.



Friere die Kekse erneut für etwa 15-30 Minuten ein. So werden sie nochmal richtig fest und behalten später beim Backen ihre Form.

Backe die Kekse im vorgeheizten Ofen bei 170°C Heißluft für etwa 14 Minuten, bis sie leicht goldgelb geworden sind. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie anschließend vollständig abkühlen.

Dekoriere die Kekse nach Belieben mit Schokolade, Zuckerglasur und Perlen aus.

## HELLE MÜRBETEIG - PLÄTZCHEN:

- 150 g** Zucker
- 300 g** Butter
- 450 g** Mehl
- 2** Eigelbe
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Tonka Wonka

## SCHOKOLADENPLÄTZCHEN :

- 150 g** Zucker
- 300 g** Butter
- 400 g** Mehl
- 50 g** Kakao
- 2** Eigelbe
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- ¼ TL** Zimt

## SCHOKOLADENPLÄTZCHEN

Verrühre den Zucker mit der Butter. Füge nun die restlichen Zutaten hinzu und verknete sie schnell zu einem festen Teig. Drücke den Teig flach auf einen Teller und kühle ihn für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank.

Rolle den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Silikonmatte 5 mm dick aus. Stich Kekse aus und lege sie auf eine Dauerbackfolie.



Friere die Kekse erneut für etwa 15-30 Minuten ein. So werden sie nochmal richtig fest und behalten später beim Backen ihre Form.

Backe die Kekse im vorgeheizten Ofen bei 170°C Heißluft für etwa 14 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie anschließend vollständig abkühlen.

Dekoriere die Kekse nach Belieben mit Schokolade, Zuckerglasur und Perlen aus.

## PLÄTZCHEN MIT SENIORENZOCKEN / VANILLE UND SCHOKO



Viel Spaß beim Nachmachen!  
Eure Sally <3