

... Plätzchenduft:



An einem Tag im Advent stehen wir als Familie zusammen in der Küche, kneten Teig, rollen ihn aus und stechen mit verschiedenen Formen die Plätzchen aus. Das Rezept stammt von meiner Oma, die es schon von ihrer Mutter oder Oma bekommen hat ... Vielleicht habt ihr auch ein solches Rezept zu Hause – oder ihr probiert dieses aus:

Zutaten

750 g	Mehl
200 g	Butter
375 g	Zucker
4	Eier
1 Pck.	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
½ TL	Zitronenaroma oder der Abrieb einer unbehandelten Zitrone
	Eigelb zum Bestreichen
etwas	Milch
	Schokostreusel oder Zuckerstreusel zum Verzieren

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 1 Stunde

Ruhezeit ca. 1 Stunde

Koch-/Backzeit ca. 10 Minuten

Butter, Zucker, Vanillinzucker, Eier und Zitronenschalenaroma schaumig rühren.

Auf einem Teigbrett, einem großen flachen Holzbrett, oder auf der Küchenarbeitsplatte einen Kranz aus dem Mehl machen, das Butter-Ei-Gemisch in die Mitte geben und alles zu einem Teig zusammenkneten.

Den Teig vor dem Weiterverarbeiten ca. 1/2 Std. bis 1 Std. kühl stellen. Wenn wir es eilig haben mit dem Weiterverarbeiten, legen wir den Teig manchmal auch in Frischhaltefolie eingewickelt kurz ins Gefrierfach.

Den Teig auswellen und mit verschiedenen Förmchen ausstechen.

Bevor ihr den ausgestochenen Teig in den Backofen schiebt, müsst ihr ihn mit Eigelb bestreichen. Wer nicht so viel Eigelb nehmen möchte, weil man dann wieder so viel Eiweiß übrig hat, kann das Eigelb mit Dosenmilch oder normaler Milch verquirlen und damit das Gebäck bestreichen. Macht auch einen schönen Glanz auf die Kekse.

Wer möchte, kann den ausgestochenen Teig nach dem Bestreichen mit dem Eigelb noch mit Rosinen, Schoko- oder Zuckerstreuseln verzieren.

Bei 175 °C Heißluft ca. 10 Minuten backen, bis die Plätzchen leicht hellbraun sind.

Der Teig gibt eine große Menge, ca. 5 - 6 Backbleche. Man kann die Menge aber ja auch halbieren.

Viel Spaß beim Backen!