

# WEIHNACHTS- PLÄTZCHEN

## BACKMISCHUNG



### Rezeptanleitung

#### Zutaten:

500 g Backmischung  
250 g Margarine, alternativ Butter  
60 ml Wasser, alternativ 1 Ei

#### Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verkneten.
2. Den Teig in Frischhaltefolie oder Backpapier einschlagen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Den gekühlten Teig auf eine bemehlte Oberfläche geben und auf ca. 3 mm ausrollen und beliebig ausstechen.
4. Ausgestochene Plätzchen auf ein Backblech mit Backpapier geben und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober- und Unterhitze für 8-12 Minuten backen.

#### Geben Sie Ihren Plätzchen noch den gewissen Pfiff:

**Zitronen Variante:** Geben Sie zu den Grundzutaten noch die geriebene Schale einer halben Zitrone oder einer Limette.

#### Vanille:

Geben Sie zu den Grundzutaten noch das Mark einer Vanilleschote hinzu.

**Glasur:** Mischen Sie 50 g Puderzucker mit dem Saft von einer Zitrone und streichen Sie die Glasur auf die noch leicht warmen Plätzchen.