

Plätzchenteig



- 1** Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und kneten Sie diese mit den Händen zu einem glatten Teig.
- 2** Formen Sie den Teig zu einer Kugel, decken Sie die Schüssel ab und lassen Sie ihn über Nacht an einem kühlen Ort ziehen.

Am nächsten Tag, den Teig mit ein wenig Mehl ausrollen, ausstechen und Plätzchen auf ein Backblech geben. Durch das Mehl bleibt der Teig weder an der Tischplatte, noch am Nudelholz kleben. Nutzen Sie allerdings nicht zu viel, sonst wird der Teig brüchig.
- 3**
- 4** Nun backen Sie die Plätzchen bei 180 °C auf Ober- und Unterhitze für 10 - 15 Minuten. Danach abkühlen lassen.
- 5** Viel Spaß beim Verzieren!

Zutaten:

500 g Mehl

150 g Zucker

1 Tütchen Backpulver

250 g weiche Butter

2 Eier

Nudelholz

Backblech mit Backpapier

