



WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

Das weltbeste Rezept von Snorre



MUSEUM
AM DOM

Vorbereitung

Als erstes musst du dir gründlich die Hände waschen und am besten achtest du darauf, dass du Kleidung trägst, die auch ein bisschen schmutzig werden darf. Dann machst du die Arbeitsfläche sauber, also entweder einen Tisch oder die Ablagefläche in eurer Küche. Wenn du die Zutaten herausgesucht hast, kann es losgehen.

Schritt 1

Für den Teig häufst du zuerst das Mehl auf die Arbeitsfläche und drückst in die Mitte eine Mulde. Das sieht dann aus, wie ein Vulkan. Auf den Rand verteilst du kleine Flöckchen Butter und streust den Zucker darauf. In die Mitte gibst du das Ei, das Salz und die Zitronenschale.

Schritt 2

Jetzt darfst du dir die Hände schmutzig machen und alles so lange zusammen kneten, bis ein richtig schön glatter Teig entsteht. Das kann eine Weile dauern. Wenn es dir zu anstrengend wird, dann frag deine Eltern oder Geschwister, ob sie dir helfen.

Schritt 3

Nun wickelst du die Teigkugel in ein Stück Frischhaltefolie und legst sie in den Kühlschrank. Anstelle von Folie kannst du den Teig auch einfach in eine Schüssel legen oder Wachstuch verwenden.

Schritt 4

Bitte einen Erwachsenen den Ofen für dich auf 180°C vorzuheizen und Backpapier auf ein Blech zu legen.

Schritt 5

Jetzt nimmst du den Teig aus dem Kühlschrank und reißt nach und nach ein Stück davon ab. Dann streust du etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und rollst mit einem Nudelholz den Teig darauf aus. Er darf nicht zu dünn werden. Etwa 5 mm sind perfekt. Dann kannst du mit den Förmchen die Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Wenn das Blech voll ist, bitte einen Erwachsenen es für dich in den Ofen zu schieben. Nach etwa 12 Minuten – am besten du stellst einen Wecker – sind die Plätzchen fertig gebacken und müssen wieder aus dem Ofen genommen werden. Bitte auch hierfür einen Erwachsenen um Hilfe, damit du dich nicht am Ofen verbrennst.

DU BRAUCHST

Für den Teig

300 g	Mehl
200 g	kalte Butter
100 g	Zucker
1	Ei (M)
1 Prise	Salz
1 TL	fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

Zur Verzierung

2 EL	Zitronensaft
6 EL	Puderzucker
1 Packung	Deko z.B. Zuckerperlen oder Streusel

Ausstecher z.B. ein Wichtel

Schritt 6

Wenn die Plätzchen abgekühlt sind, kannst du sie noch verzieren. Dazu kannst du den Zitronensaft mit dem Puderzucker vermischen. Das gibt einen wunderbaren Kleber, mit dem du Zuckerperlen und Streusel auf deinen Plätzchen befestigen kannst.

Schritt 7

Wenn der Teig aufgebraucht und alle Plätzchen verziert sind, geht es ans Aufräumen. Du musst Schüsseln und Ausstechförmchen abwaschen und die Arbeitsfläche, auf der du die Plätzchen ausgestochen hast, abwischen. Zum Schluss heißt es wieder Hände waschen. Danach hast du dir die Plätzchen auch redlich verdient. Guten Appetit!