

# WEIHNACHTSPLÄTZCHEN



## BUTTERPLÄTZCHEN

Der Klassiker unter dem Weihnachtsgebäck.

### FÜR 5 BLECHE



#### Für den Teig:

- 150 g kalte Butter
- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei

Etwas Mehl für die Teigverarbeitung

#### Für die Zucker-Deko:

- 2 EL Zitronensaft
- 6 EL Puderzucker
- Verschiedener Zuckerdekor

#### Schritt 1

Für den Teig Butter, Mehl, Zucker, Vanillezucker und das Ei zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

#### Schritt 2

Zuerst ein Blech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen und mit beliebigen Ausstechern ausstechen. Kekse direkt auf das Blech legen und im vorgeheizten Ofen etwa 7-10 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen.

#### Schritt 3

Für den Zuckerguss Puderzucker und Zitronensaft miteinander verrühren und mit einem Teelöffel auf den Plätzchen verteilen. Abschließend nach Belieben mit buntem Zuckerdekor verzieren. Guss fest werden lassen.

# WEIHNACHTSPLÄTZCHEN



## VANILLEKIPFERL

Ein Muss: Vanille und Nuss.

**FÜR CA. 3 BLECHE**



### Für den Teig:

**250 g** Mehl  
**210 g** Butter  
**100 g** Mandeln, gemahlen  
**80 g** Zucker  
**2 Pck.** Vanillezucker  
Optional Vanilleschote

### Für die Zucker-Deko:

**1 Pck.** Puderzucker, zum Wenden  
**2 Pck.** Vanillezucker, zum Wenden

### Schritt 1

Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Anschließend in Folie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

### Schritt 2

Den Puderzucker in eine große Schüssel sieben und mit zwei Päckchen Vanillezucker vermengen.

### Schritt 3

Den Teig zu etwa 4 cm dicken Rollen formen. Danach in ca. 1 - 2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus diesen Scheiben die Kipferl formen und nicht zu eng aneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen bei Umluft auf 180 Grad etwa 20 Minuten backen bis sie leicht braun werden.

### Schritt 4

Die Kipferl nach dem Backen etwa 3 Minuten kühlen lassen. Dann die Kipferl vorsichtig in die vorbereitete Puderzuckermischung legen und von allen Seiten damit bestäuben. Sind sie jetzt noch zu warm, zerbrechen sie leicht; sind sie zu kalt, haftet der Puderzucker nicht mehr gut. Nicht verzweifeln, wenn es nicht auf Anhieb klappt. Auch zerbrochen schmecken sie sehr gut.

**Tipp:** Die Bleche am besten nacheinander backen, da die Kekse sonst zu stark abkühlen und man mit dem Wenden nicht nachkommt.

# WEIHNACHTSPLÄTZCHEN



## HUSARENKRAPPEN

Auch als Engelsaugen bekannt, erinnern sie an Uniform-Knöpfe.

**FÜR CA. 3 BLECHE**



### Für den Teig:

**300 g** Mehl

**200 g** Butter

**100 g** Zucker

**2** Eigelb

**1 Päckchen** Vanillezucker

**1 Prise** Salz

**80 g** fein gemahlene Haselnüsse

### Für die Zucker-Deko:

Johannisbeer-Marmelade

### Schritt 1

Aus den Teigzutaten einen geschmeidigen Teig kneten und in Folie gewickelt mindestens 60 Minuten in den Kühlschrank legen.

### Schritt 2

Anschließend aus dem Teig ca. 2 cm große Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit einem Kochlöffelstiel in jede Kugel eine Mulde drücken.

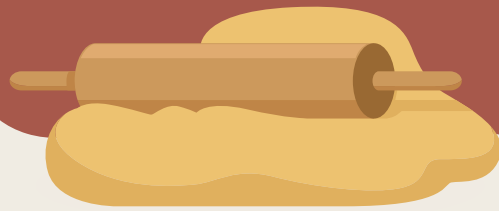
### Schritt 3

Das Johannisbeergelee in die Vertiefung geben. Es kann helfen, das Gelee vorher etwas zu erwärmen.

### Schritt 4

Die Husarenkrappen werden bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) etwa 15-20 Minuten gebacken. Nachdem Erkalten wird der Puderzucker über die Husarenkrappen gesiebt.

# WEIHNACHTSPLÄTZCHEN



## BABY- UND KINDERKEKSE

Die zuckerfreie Variante für die kleinsten Plätzchen-Freunde.

**FÜR CA. 3 BLECHE**



### Für den Teig:

1 reife Banane

250 g Dinkelmehl

100 g weiche Butter

### Schritt 1

Zunächst die Banane mit einer Gabel zerdrücken und gemeinsam mit Mehl und Butter in eine Rührschüssel geben. Alles zu einem homogenen Teig verarbeiten. Anschließend den Teig in Folie gewickelt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

### Schritt 2

Der Ofen wird auf 180 Grad bzw. 160 Grad bei Umluft vorgeheizt. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mithilfe verschiedener Ausstecher Kekse aus dem Teig ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und etwa 12 Minuten backen.