



### **Ansprechpartnerin**

Anna Remmers

Jugendpflegerin Gemeinde Bissendorf

E-Mail: [jugendpflege@bissendorf.de](mailto:jugendpflege@bissendorf.de)

Mobil: 0151 14046199



Arbeitsverband  
für die Region  
Bissendorf e.V.



## **Jetzt ist Schluss mit Langeweile!**

### **Rezept für Weihnachtsplätzchen**

**Für den Teig braucht ihr:** 1 Ei, 1Pck. Vanillezucker, 100g Zucker, 125 g kalte Butter, 200 g Mehl und etwas Mehl für die Verarbeitung vom Teig

**Für die Deko braucht ihr:** Puderzucker und Zitronensaft oder Wasser, verschiedene Streusel, eventuell Schokolade.

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

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Arbeitsfläche bemehlen. Teig auf einer Arbeitsfläche ausrollen und mit beliebigen Keks-Ausstechformen ausstechen. Die Kekse auf das Blech legen. Die Kekse werden im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten gebacken. Nun die Kekse Vollständig auskühlen lassen.

Für den Zuckerguss Puderzucker und Zitronensaft oder Wasser miteinander verrühren. Mit einem Teelöffel oder einem Backpinsel auf den Plätzchen verteilen. Abschließend mit verschiedensten Streuseln verzieren.

