# Weihnachtsplätzchen

Zeit gesamt
2h 30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

## Zutaten

für 10 Portionen

| | |
|---|---|
| Weizenmehl, Type 405 | 160 g |
| Backpulver | 1 TL |
| Zucker | 50 g |
| Vanille Zucker | 1 TL |
| Butter | 100 g |
| Eier | 1 St. |

## Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillinzucker vermengen. Weiche Butter und Ei zugeben und mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie gelegt im Kühlschrank ca. 2 Std. ruhen lassen.

2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Nach Belieben verschiedene Formen ausstechen. Auf ein Backblech mit Backpapier geben und ca. 12 Min. im Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen und nach Lust und Laune dekorieren.

Viel Freude beim Dekorieren und Genießen!

Tipp: Für die Dekoration Puderzucker, Zuckerstreusel, Schokolade, Lebensmittelfarbe etc. verwenden.

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 161 kcal |
| Kohlenhydrate | 18 g |
| Eiweiß | 2 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 9 g |