



Plätzchen für die Adventszeit

Zutaten für Butterplätzchen

250	Gramm Weizenmehl
90	Gramm Zucker
125	Gramm Butter
1	mittelgroßes Ei

Zubereitung

Mehl, Zucker, Butterflocken und Ei in eine Schüssel geben und zu einem Mürbteig verkneten. Aus dem Teig eine glatte Kugel formen und in Folie gewickelt ca. 1/2 Stunde kühlstellen.

Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Hälfte des Teiges aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer Backmatte oder leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit der zweiten Teigportion ebenso verfahren. Teigreste immer wieder zusammenkneten und nochmal kurz kühlen.

Die Plätzchen mit einem verquirlten Eigelb einstreichen und ca. 10-12 Minuten goldgelb backen.

Dekorieren

Die Plätzchen schmecken pur lecker. Wer Zeit und Lust hat, kann sie kreativ verschönern:

Tipp 1: Vor dem Backen mit einem verquirlten Eigelb bestreichen und nach Belieben mit (backfesten) Zuckerstreuseln dekorieren.

Tipp 2: Nach dem Backen auskühlen lassen und mit Zuckerguss bestreichen und mit Zuckerdekor bestreuen.

Tipp 3: Mit weißer oder dunkler Kuvertüre komplett bestreichen. Alternativ kann man auch nur feine Schoko-Linien darauf verteilen.

Zutaten für Schokoplätzchen

220	Gramm Weizenmehl
40	Gramm Backkakao
100	Gramm Zucker
1	Prise Salz
160	Gramm Butter kalt
1	mittelgroßes Ei
1/2	Teelöffel Vanille

Zubereitung

Mehl, Kakao, Zucker, Salz und Vanille in einer Schüssel mit den kalten Butterflöckchen und dem Ei zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig zwei großen Kugeln formen und diese in Folie gewickelt ca. eine Stunde kühlstellen.

Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Teigkugel aus dem Kühlschrank nehmen, kurz warten bis der Teig etwas wärmer ist und auf einer bemehlten Backmatte ausrollen.

Ungefähr 25 Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgeleitetes Blech legen. 8-10 Minuten backen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Teigreste zusammenkneten, nochmal kurz kühlen und dann ausrollen.

Plätzchen komplett abkühlen lassen. Vom Blech nehmen und nach Belieben verzieren.

Dekorieren

Dekovariationen: gesiebter Puderzucker, geschmolzene Kuvertüre zum Bepinseln, Puderzuckerguss aus gesiebttem Puderzucker und einer Minimenge Milch und mit bunten Zuckerkügelchen bestreuen.

Quellen:

<https://www.backenmachtgluecklich.de/rezepte/plaetzchenteig-grundrezept.html>
<https://www.backenmachtgluecklich.de/rezepte/einfache-schokoplaetzchen-zum-ausstechen.html>