

Last Minute Weihnachtsbäckerei

Willie Welle liebt Weihnachten und will euch einen Klassiker der Weihnachtsbäckerei zeigen. Die **Ausstechplätzchen** gehen unfassbar schnell und sind auch noch extrem lecker. Wenn ihr wollt, probiert es doch mal aus:

Was ihr alles braucht:

- Ausstechformen

Teig:

- 125g kalte Butter
- 90g Zucker
- 1 Ei
- 250g Weizenmehl



Zuckerguss:

- 250g Puderzucker
- 4-5 EL Wasser (Milch andere Alternative)
- Auch mit Zitronensaft möglich (dann $\frac{3}{4}$ Zitronensaft, Rest Wasser)

Zubereitung:

Zuerst die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und ordentlich durchkneten. (Naschen erlaubt;) Anschließend mit dem Teig zwei gleichgroße Kugeln formen. Die Kugeln in Folie wickeln und für min. eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

In der Zeit kann der Backofen schon auf 175 Grad Ober -und Unterhitze vorgeheizt werden. Nachdem der Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank lag, nimmt man eine Kugel heraus und drückt sie dann auf einer leicht bemehlten Fläche flach, sodass ca. 20 Plätzchen mit den Symbolen eurer Wahl ausgestochen werden können. Diese verteilt ihr dann auf dem Blech, die dann für 10-12 Minuten gebacken werden.

Nachdem die Kekse fertig gebacken sind, können sie noch mit Zuckerguss und Streuseln verziert werden. Hierzu wird nur Puderzucker solange mit Wasser vermischt und umgerührt, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Danach könnt ihr eurer Kreativität freien Lauf lassen und nach Belieben verzieren. Dies wiederholt ihr dann mit der zweiten Kugel.



Viel Spaß!