

Ausstecher Rezept

Zutaten:

250 g Butter

250 g Zucker

1 Pck´en Vanillezucker

1 Ei

450 g Mehl

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren. Anschließend wird das Ei hinzu gegeben. Zum Schluss knetet ihr das Mehl unter die Teigmasse. Dieser Teig sollte im Kühlschrank mehrere Stunden ruhen.

Zubehör für das Ausstechen der Weihnachtsplätzchen:

1 Pck´en Puderzucker

1 Pck´en bunte Streusel oder Schokostreusel

etwas Mehl zum ausrollen

Ausstechformen eurer Wahl

Nudelholz

Ausstecher zubereiten:

Von der gut gekühlten Teigmasse nehmt ihr nun eine handvoll Teig ab und knetet diese kurz durch. Anschließend streut ihr auf eine Fläche (Küchentisch oder der Arbeitsplatte) etwas Mehl aus, damit der Teig nicht anhaftet. Auch das Nudelholz kann leicht mit Mehl eingerieben werden. Nun rollt ihr den Teig gleichmäßig und möglichst flach aus. Mit den Ausstecherformen stecht ihr eure Weihnachtsplätzchen aus. Anschließend legt ihr diese auf ein Backblech (mit Backpapier) und backt sie etwa 15 min. Nach dem Backen lasst ihr sie abkühlen und bestreicht sie mit Puderzuckerguss. Vor dem Festwerden des Gusses könnt ihr Streusel auftragen.

Als Tipp:

Der Puderzuckerguss kann mit Milch oder auch Zitronensaft angerührt werden. Essen keine Kinder mit, könnt ihr auch Eierlikör o.ä. zum auflösen des Puderzuckers verwenden.