

Weihnachtsplätzchen backen in Klasse 1 (Ausstecherle)



- 300 g Butter mit
- 200 g Zucker,
- **2 unbehandelten Zitronen (abgeriebene Schale)** und
- 2 Eiern verrühren. Dann
- 600 g Mehl darunter kneten.



Den Teig in Folie gewickelt 1-2 Stunden kühlen.

Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen und unterschiedliche Formen ausstechen.
Diese 8-10 min. auf der obersten Schiene des 200° C heißen Ofen backen.

Weihnachtsplätzchen backen in Klasse 1 (Ausstecherle)



- 300 g Butter mit
- 200 g Zucker,
- **2 Esslöffel Zimt** und
- 2 Eiern verrühren. Dann
- 600 g Mehl darunter kneten.



Den Teig in Folie gewickelt 1-2 Stunden kühlen.

Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen und unterschiedliche Formen ausstechen.
Diese 8-10 min. auf der obersten Schiene des 200° C heißen Ofen backen.

Weihnachtsplätzchen backen in Klasse 1 (Ausstecherle)



- 300 g Butter mit
- 200 g Zucker,
- **4 Esslöffel Backschokoladenpulver** und
- 2 Eiern verrühren. Dann
- 600 g Mehl darunter kneten.



Den Teig in Folie gewickelt 1-2 Stunden kühlen.

Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen und unterschiedliche Formen ausstechen.
Diese 8-10 min. auf der obersten Schiene des 200° C heißen Ofen backen.

Weihnachtsplätzchen backen in Klasse 1 (Ausstecherle)



- 300 g Butter mit
- 200 g Zucker,
- **200 g gemahlene Haselnüsse** und
- 2 Eiern verrühren. Dann
- 600 g Mehl darunter kneten.



Den Teig in Folie gewickelt 1-2 Stunden kühlen.

Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen und unterschiedliche Formen ausstechen.
Diese 8-10 min. auf der obersten Schiene des 200° C heißen Ofen backen.