

UNVERWÜSTLICHE AUSSTECHPLÄTZCHEN

Zutaten für etwa 4 Bleche:

500 Gramm Mehl
200 Gramm Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Teelöffel Orangenabrieb
250 Gramm Butter
2 Eier
1/2 Päckchen Backpulver

Alle Zutaten zusammen mit Mixer und Knethaken (oder Küchenmaschine) so lange verkneten, bis ein homogener Teig entsteht. Zum Schluss mit der Hand zu Ende kneten.

Man kann den Teig dann kühlen, aber wenn es schneller gehen soll, auch direkt weiterverarbeiten.

Den Teig in Portionen aufteilen und dann auf einer bemehlten Unterlage dünn ausrollen und die gewünschten Motive ausstechen.

Bei 200° Grad (Ober- u. Unterhitze) etwa 8 bis 12 Minuten goldgelb backen.

Anschließend beliebig mit Streusein, Schokoguss usw. verzieren.



Familie Krämer wünscht gutes Gelingen und eine fröhliche Adventszeit.