

Adventskalender aus Plätzchen

Du brauchst:

- 100 g Butter
- 50 g Zucker
- 150 g Mehl
- 1 Eigelb
- Rührschüssel, Ausstecher, Nudelholz, Folie
- Backblech, Backpapier und Pfannenwender oder ähnliches
- Schnur



Und so geht es:



1. Butter, Zucker und Mehl in die Rührschüssel geben und zu einem schönen Teig verkneten.
2. Teig schön rund formen, in die Folie einschlagen und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Die Arbeitsfläche ein wenig mit Mehl bestreuen und den Teig darauf gleichmäßig ausrollen.
4. Plätzchen ausstechen und auf ein Blech mit Backpapier setzen.
5. Mit einem Schaschlikspieß oder ähnlichem vorsichtig Löcher in die Plätzchen bohren.





6. Das Eigelb verquirlen und mit einem Pinsel die Plätzchen damit einstreichen.

7. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 5-10 Minuten backen (maximal 15 Minuten, das hängt immer von der Dicke der Plätzchen ab). Dann auskühlen lassen.

8. 24 Plätzchen auf eine Kordel aufreihen.



EBT-KINDER.de

