

## Plätzchen Backen mit Ankerkraut

Kategorien: Plätzchen, Ankerkraut

Zutaten für: 1 Rezept

*WERDE KREATIV UND ZAUBERE DIE BESTEN PLÄTZCHEN FÜR*

---

|     |       |                        |
|-----|-------|------------------------|
| 100 | Gramm | Zucker                 |
| 200 | Gramm | Butter                 |
| 300 | Gramm | Mehl                   |
| 1   |       | Ei                     |
| 1   | Essl. | Ankerkraut Keks Gewürz |
| 100 | Gramm | Puderzucker            |
|     |       | Keksausstecher         |

### Anleitung:

Warme Butter in Würfel schneiden und mit Zucker, Mehl, Ei und Ankerkraut Keks Gewürz zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig für mindestens eine Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen. Den Teig ausrollen und mit Keksausstechern Teig ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech legen und für ca. 10 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze backen. Plätzchen mit Puderzucker bestäuben und zu Glühwein genießen! Guten Appetit!

Ankerkrautprodukte bekommen Sie bei Edeka oder Metro usw.