

# Stempel-Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 30 Portionen

:  
Zutaten:

DIE STEMPEL-PLÄTZCHEN SIND KINDERLEICHT GEMACHT,

Aus und schmecken super! Du brauchst noch eine Kleinigkeit für deine Lieblingskollegen oder Nachbarn?

Auch dafür sind die Stempelplätzchen perfekt!

70	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
250	Gramm	Mehl
1		Orange(Bio-)
100	Gramm	Butter (kalt)
1		Ei (Größe M)

## Anleitung:

1. Schritt Beide Zuckersorten mit Salz mischen. Mehl sieben und mit Zucker mischen. Orangenschale abreiben und unter die Mehl-Zucker-Mischung geben. Butter in kleine Stücke schneiden und zur Mischung geben. Am Schluss noch das Ei hinzufügen und mit den Knethaken des Rührgeräts einen Teig herstellen. Den Teig mit den Händen zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. Schritt Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen (oder 180 Grad Ober- und Unterhitze). Arbeitsplatte bemehlen, ein Stück des Teigs nicht zu dünn ausrollen (ca. 5-7 mm), Kreise ausstechen, den Keksstempel bemehlen und die Teigkreise fest bestempeln. Stempel vorsichtig abziehen und Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Teigreste wieder zusammenkneten und solange ausrollen, ausstechen und bestempeln bis kein Teig mehr übrig ist. Plätzchen ca. 12 Minuten backen bis die Ränder der Plätzchen leicht angebräunt sind.

3. Schritt Plätzchen auskühlen lassen und in einer mit weißem Butterbrotpapier ausgelegten Blechdose aufbewahren.

Zum Stempeln benötigt man einen runden Ausstecher und einen Keksstempel.