

Weihnachts - Plätzchen 2*

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

Rezept vom Konditormeister
Köstliche Plätzchen müssen nicht
kompliziert sein. Klassische Kipferl
oder Spritzgebäck schmecken alle
Jahre wieder. Wer mag, kann die
Grundrezepte aber auch verfeinern
Der Konditormeister zeigt, wie es geht

PLÄTZCHEN ZUM AUSSTECHEN

200	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1		Eigelb
150	Gramm	Gemahlene Mandeln,
180	Gramm	Mehl, Vanillezucker für die Kipferl

Anleitung:

Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und circa eine Stunde kalt stellen. Den Teig auf drei Millimeter ausrollen. Verschiedene Figuren (zum Beispiel Herzen, Sterne, Engel, Monde) ausstechen. Bei circa 170 Grad 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. INFOBOX Auch für Kipferl Aus diesem Grundrezept können Sie auch Kipferl herstellen. Dafür den Teig nach dem Kühlen nochmals gut verkneten. Eine lange Rolle mit einem Durchmesser von circa einem Zentimeter formen. Diese dann in circa zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Stücke dann auf vier Zentimeter Länge bringen und zu Kipferln formen. Bei 170 Grad Celsius im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen. Nach dem Backen sofort mit Vanillezucker bestäuben