



25 Kuchen, Muffins, Waffeln... alles was man backen kann

Bei Kuchen Muffins und Co. werden heute lecker Butterplätzchen gebacken und nach Belieben dekoriert. Butterplätzchen schmecken nicht nur zur Weihnachtszeit, sondern das ganze Jahr über und es gibt viele verschiedene Ausstechförmchen mit verschiedenen Motiven.



Zutaten:

- 400 g Mehl
- 100 g Vollkornmehl z.B. Dinkel oder Weizen
- 1 gehäufte Teelöffel Backpulver
- 170 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Messerspitze Salz
- 2 Messerspitzen Zimt
- 250 g weiche Butter
- 2 Eier

Mehl, Vollkornmehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimt in einer Schüssel verrühren. Butter in kleine Stück schneiden. Butterstücke und Eier hinzufügen und alles gut kneten bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in Folie einwickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Danach den Teig aus der Folie nehmen und gut durchkneten bis er weich wird. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf ausrollen. Mit Ausstechförmchen die Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Den Backofen auf 200 °C aufheizen und die Plätzchen für 10-15 Min. goldgelb backen. Die Plätzchen auskühlen lassen und nach Belieben mit Schokolade, Zuckerguss und Streuseln dekorieren.