

REZEPT:

HANISAU LAND-PLÄTZCHEN

Teil 1

Hier ist ein Rezept für einen einfachen Plätzchenteig. Mit den hanisauLändischen Backvorlagen kannst du deine Plätzchen jetzt ganz neu gestalten.

Du brauchst:

- 1 Ei
- 100 g Zucker
- 200 g kalte Butter
- 300 g Mehl
- Zuckerhagel, Schokoglasur, Mandeln, Zuckerguss, gehackte Pistazien, bunte Streusel oder Schokostreusel zum Verzieren der Plätzchen

So geht's:

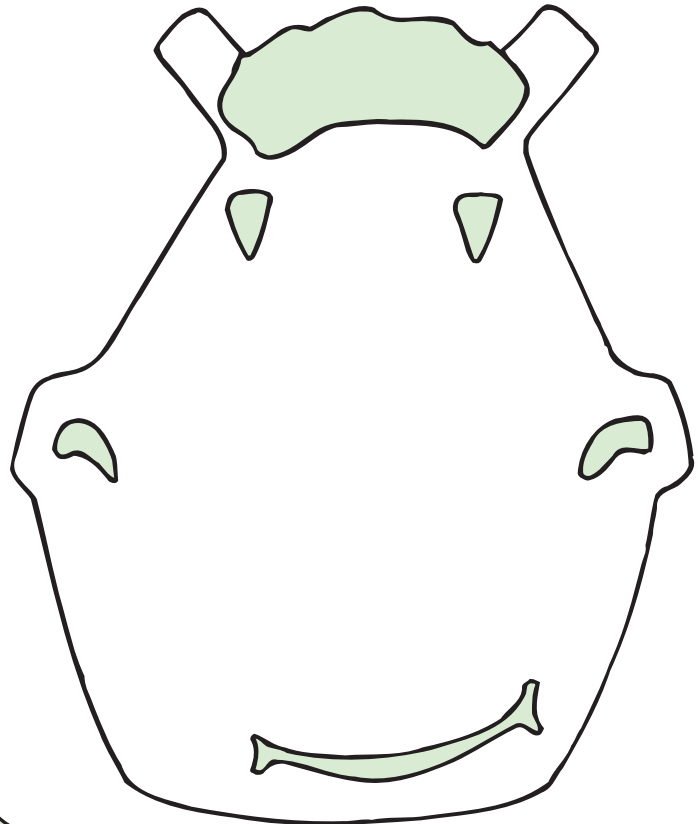
1. Schneide die kalte Butter in kleine Stücke und lege sie zur Seite. Schütte das Mehl auf die Arbeitsplatte und forme es zu einem Berg. Drück in die Mitte vom Mehl eine Kuhle. Gib den Zucker und das Ei in diese Mulde. Verstreue die Butterstücke über das Mehl. Danach nimmst du ein Messer und hackst mit diesem alle Zutaten ordentlich durch.
2. Dann heißt es: Kneten! Wichtig ist, dass man dabei kalte Hände hat. Halte deine Hände noch schnell unter kaltes Wasser. Danach knete mit deinen Händen Mehl, Ei, Zucker und Butter so lange, bis ein glatter Teig entsteht.
3. Forme den Teig zu einer Kugel und wickle Frischhaltefolie drum. Danach muss der Teig 1 Stunde in den Kühlschrank.
4. In dieser Pause kannst du die HanisauLand-Backvorlagen ausschneiden und verschiedene Dinge für die Verzierung der Plätzchen vorbereiten.
5. Hole nach einer Stunde den Teig aus dem Kühlschrank. Streue ein bisschen Mehl auf deine Arbeitsfläche und rolle den Teig darauf aus. Leg nun die Backvorlagen von Bärbel und Egon auf den flachen Teig und gehe vorsichtig mit einem Schaschlikstäbchen oder einem Messer entlang der Schablone.
6. Den Teig, den du für diese Plätzchen nicht gebraucht hast, trennst du ab und formst ihn wieder zu einer Kugel. Die Kugel wieder ausrollen und von vorne beginnen. So lange bis der ganze Teig verbraucht ist.
7. Lege die Plätzchen auf ein Backblech mit Backpapier und backe sie für etwa 10 Minuten bei 220 Grad.
8. Danach kannst du die Plätzchen mit Schokolade oder Zuckerguss verzieren.

Viel Spaß beim Backen und guten Appetit!

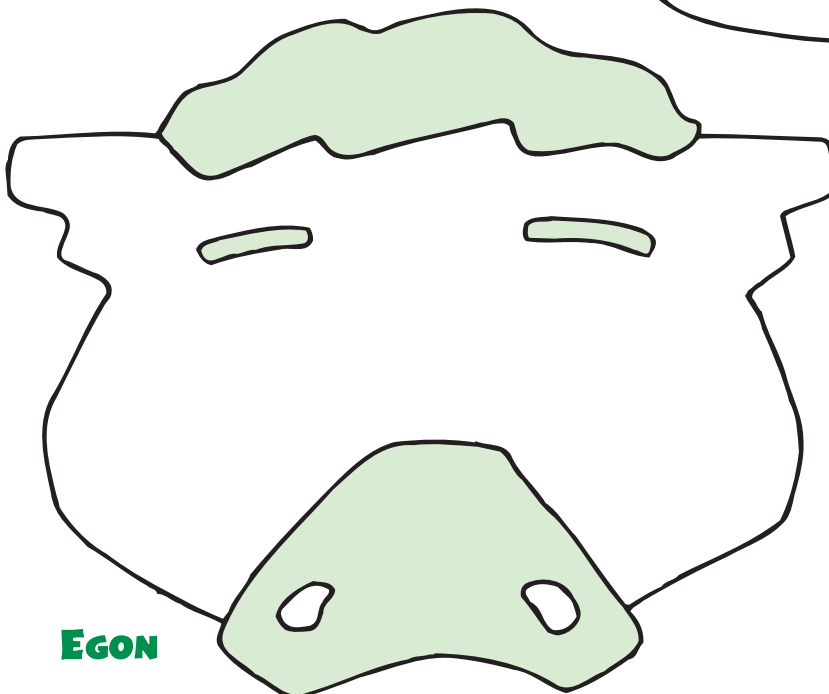
BACKVORLAGEN: HANISAU LAND-PLÄTZCHEN

TEIL 2

Als Backvorlage schneidet ihr Bärbels und Egons Kopf aus und legt sie auf den ausgerollten Teig. An den dunklen Stellen könnt ihr die Plätzchen mit Schokoglasur oder Zuckerguss bestreichen.



BÄRBEL



EGON

