



Bloos Weihnachtszauber



Das brauchst du:

- Mehl zum Ausrollen
- Puderzucker, Schokoglasur und Zuckerkugeln zum Verzieren
- elektrisches Rührgerät
- Knetbrett
- Formen zum Ausstechen
- Teigrolle

Zutaten für den Teig:

- 500g Mehl
- 200g Zucker
- 250g Margarine
- 1 Ei
- 1 Backpulver
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- die abgeriebene Schale einer Zitrone oder 1 Päckchen Zitronenaroma

So geht's:

Zunächst vermischt du das Mehl und das Backpulver in einer Schüssel. Danach gibst du den Zucker, den Vanillezucker, das Salz und die Margarine dazu. Benutz dafür das elektrische Rührgerät.

Danach mischt du die abgeriebene Schale der Zitrone, das Mehl und das Ei dazu. Mit den Knethaken verknetest du das Ganze zu einem glatten Teig. Danach stellst du ihn für 30 Minuten kalt.

Anschließend rollst du den Teig mit der Teigrolle dünn aus und stichst mit den Förmchen die Plätzchen aus. Leg sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Die Plätzchen müssen im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 8 bis 12 Minuten goldgelb backen.

Danach kannst du sie mit Puderzucker, Schokoglasur oder Zuckerkugeln verzieren. Wenn du möchtest, dass sie noch intensiver nach Zitrone schmecken, dann bestreiche sie mit einem Guss aus Puderzucker und Zitronensaft!

Cartoon Network wünscht dir frohe Weihnachten!

Infos für Eltern:

Zu Weihnachten gehören Plätzchen dazu. Mit unseren Rezepten können Ihre Kinder ganz einfach eigene Leckereien zaubern. Beim Umgang mit dem elektrischen Rührgerät sollten Sie ihnen helfen. Achten Sie bitte außerdem darauf, dass Ihre Kinder sich nicht am Backofen verbrennen.

Quelle: Bild: sxc.hu / (c) veredgf

Mit der Nutzung dieser Webseite stimmst du den Nutzungsbedingungen zu. TM & © 2010 Cartoon Network. A Time Warner Company. Alle Rechte vorbehalten. cartoonnetwork.de ist ein Teil von Turner Sports und Entertainment Digital Network.