



Chowers Mampfplätzchen



Das brauchst du:

- elektrisches Rührgerät mit Knethaken
- Konfitüre
- Puderzucker zum Bestäuben
- verschiedene Plätzchenförmchen
- Teigrolle
- Kochlöffel

Zutaten für 40 Plätzchen:

- 240g Mehl
- 150g Butter
- 2 Eigelb
- 70g Puderzucker
- 2 TL Vanillezucker
- die abgeriebene Schale einer Zitrone oder 1 Zitronenaroma
- 1 Prise Salz

So geht's:

Als erstes gibst du die Zutaten in eine Schüssel und verknetest das Ganze mit dem Rührgerät zu einem Teig. Anschließend stellst du diesen für 1-2 Stunden kalt.

Nun legst du das Backblech mit Backpapier aus. Sobald der Teig kalt ist, rollst du ihn mit einer Teigrolle aus. Stich mit den Förmchen verschiedene Plätzchen aus dem Teig aus. Du kannst auch kleine Kugeln aus dem Teig formen. Leg sie auf das Backblech. Mit dem Stiel des Kochlöffels stichst du nun ein Loch in die Mitte des Plätzchens. Bestreich ihn vorher mit Mehl.

Nun füllst du vorsichtig Marmelade in das Loch. Fertig! Nun schiebst du das Backblech in den vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad). Achte darauf, dass die Plätzchen nicht zu braun werden.

Nach 10 – 15 Minuten sind die Plätzchen fertig. Nimm das Backblech vorsichtig aus dem Ofen und lass es samt Plätzchen auskühlen. Danach musst du nur noch den Puderzucker auf die Plätzchen streuen! Fertig.

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 darauf, dass sich Ihre Kinder nicht am Backofen verbrennen.

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

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