



AdventSINGkalender



In der Weihnachtsbäckerei

In der Weihnachtsbäckerei
Gibt es manche Leckerei.
Zwischen Mehl und Milch
Macht so mancher Knitich
Eine riesengroße Kleckerei.
In der Weihnachtsbäckerei,
In der Weihnachtsbäckerei.



Wo ist das Rezept geblieben
Von den Plätzchen, die wir lieben?
Wer hat das Rezept
Verschleppt?
Na, dann müssen wir es packen
Einfach frei nach Schnauze backen.
Schmeißt den Ofen an
Und ran!

Brauchen wir nicht Schokolade,
Honig, Nüsse und Succade
Und ein bisschen Zimt?
Das stimmt!
Bitte mal zur Seite treten
Denn wir brauchen Platz zum Kneten.
Sind die Finger rein?
Du Schwein!



Rezept: Buttergebäckchenes

Du brauchst

Für den Teig: -250g Butter

-150g Zucker

-500g Mehl

-3 Eier

-1 Packung Vanillezucker



Zum Bestreichen: - 2 Eigelb

Zum Dekorieren: Hagelzucker, bunter Zucker, Schokostreusel,
gemahlene Haselnüsse, gehackte Mandeln...

Zuerst verknetest du alle Zutaten zu einem Teig.

Lege dann den fertigen Teig für ungefähr eine halbe Stunde in den Kühlschrank.

Nach dem Ruhen wird dieser ausgewellt. Jetzt kommen deine Ausstecher zum Einsatz! Nimm dir die Formen, die dir am besten gefallen und steche damit deine Plätzchen aus.

Lege diese dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und bestreiche die Plätzchen mit dem Eigelb.

Jetzt kannst du die Plätzchen auch noch mit dem, was du möchtest, dekorieren.

Bei 200 Grad werden sie für 10 Minuten hellgelb gebacken und fertig sind deine Plätzchen.