

Kinderküche

Plätzchenteig für Kinderhände

Zutaten:

250 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Eigelb, 200 g weiche Butter, Mehl zum Ausrollen.

Je nach Geschmack können dem Plätzchenteig folgende Geschmackzutaten hinzugefügt werden: 1 Päckchen Vanillinzucker, oder das Mark von 1/2 Vanilleschote oder fein geriebene Schale von 1/2 ungespritzten Zitrone.



Zubereitung:

Mehl, Zucker, Salz, Eigelb und die weiche Butter zu einem festen Teig verkneten. Den Teig in Folie verpackt ca. 30 Min. im Kühlschrank kalt stellen. Den gut gekühlten Teig Portionsweise gleichmäßig dünn ausrollen und Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes Backblech legen und nach Belieben verzieren oder abbacken und anschließend verzieren.

Vor dem Backen verzieren geht so:

Die ausgestochenen Plätzchen vor dem Backen mit verquirltem Ei bestreichen wahlweise mit Hagelzucker, bunten Zuckerstreuseln oder Mandeln betreuen.

Und so wird gebacken: auf mittlerer Schiene bei 175 °C im Vorgeheizten Backofen Die Backzeit beträgt ca. 10 Minuten.

Nach dem Backen verzieren geht so:

Verschlagenes Eiweiß mit Puderzucker verrühren und mit Speisefarbe vorsichtig einfärben. Mit diesem bunt gefärbten Zuckerguss werden die gebackenen Plätzchen bepinselt.

Oder: Puderzucker mit ein wenig Zitronensaft dickflüssig verrühren. Die gebackenen Plätzchen damit einstreichen und sofort mit Zuckerperlen, Schokoladenstreuseln, gehackten Pistazien und anderem bunten Streumaterial der Plätzchenbäckerei bestreuen.

Oder: Die gebackenen Plätzchen mit Schokoladenglasur überziehen.