

In der Weihnachtsbäckerei... die 2a backt leckere Plätzchen





Plätzchen backen geht ganz einfach!

1. Den Teig mit dem Nudelholz ausrollen. Mehl dazu tun, wenn es klebt.
2. Mit den Förmchen Figuren ausstechen und auf ein Blech mit Backpapier legen.
3. So viele Figuren ausstechen bis der Teig alle ist.
4. Die Plätzchen vor dem Backen verzieren.
5. Das Blech in den Ofen schieben, backen und dann auskühlen lassen.
6. **FERTIG**

- Rezept für Butterplätzchen -



Das brauchst du für den Teig:

350 g Butter
170 g Zucker
1 Ei
500 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
Förmchen zum Ausstechen
Streusel zum Dekorieren und Verzieren

Zubereitung:

1. Butter mit einem Mixer in einer großen Schüssel sahnig rühren.
2. Das Ei unterrühren.
3. Den Zucker und Vanillezucker untertun.
4. Und zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver dazugeben. Alles schön verrühren.
5. Danach den Teig in den Kühlschrank geben (ca. 30min) bis er sich gut ausrollen lässt.

Bei 180° Umluft im Ofen backen bis die Plätzchen goldbraun sind.

Viel Spaß 😊

In der Weihnachtsbäckerei
(Musik und Text von Rolf Zuckowski)

Refrain:

In der Weihnachtsbäckerei
gibt es manche Leckerei.
Zwischen Mehl und Milch
macht so mancher Knilch
eine riesengroße Kleckerei.
In der Weihnachtsbäckerei,
in der Weihnachtsbäckerei.



1. 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.



2. Brauchen wir nicht Schokolade,
Honig, Nüsse und Sukkade
und ein bisschen Zimt?
Das stimmt!
Butter, Mehl und Milch verrühren,
zwischen durch einmal probieren
und dann kommt das Ei: Vorbei!



3. Bitte mal zur Seite treten,
denn wir brauchen Platz zum Kneten.
Sind die Finger rein?
Du Schwein!
Sind die Plätzchen, die wir stechen,
erst mal auf den Ofenblechen,
warten wir gespannt:
Verbrannt!

