

Mürbeteig Plätzchen

Einfache Mürbeteig Plätzchen mit Zuckerguss

Es ist wieder Plätzchenzeit und passend dazu, gibt es heute ein Rezept für einfache Mürbeteig Plätzchen. Mürbeteig Plätzchen kommen wahrscheinlich so gut wie in jedem Haushalt auf den Weihnachtsteller. Kein Wunder, denn diese sind super einfach in der Zubereitung und besonders für das Backen mit Kindern, super geeignet. Mürbeteig lässt sich prima ausrollen und nach Belieben Ausstechen. Die fertigen Plätzchen können dann nach Lust und Laune mit Zuckerguss und bunten Zuckerperlen, oder auch mit Schokolade verziert werden. Das lässt sich auch mit kleineren Kindern gut bewältigen.

Für den Plätzchenteig habe ich ganz normales Weizenmehl Type 405 verwendet. Ob das auch mit Dinkelmehl funktioniert weiß ich leider nicht, da ich das bisher nicht ausprobiert habe. Für dieses Rezept solltet ihr auf jeden Fall richtige Butter verwenden. So bleiben die Plätzchen schön in Form. Wenn es euch nicht stört, dass die Plätzchen eventuell ein wenig zerlaufen, könnt ihr die Butter auch durch Margarine ersetzen. Anstelle des Vanilleextrakts, könnt ihr auch ein Päckchen Vanillezucker verwenden.

Frische Plätzchen aus einfachem Mürbeteig mit Zuckerguss & Zuckerperlen

Für die Mürbeteigplätzchen zuerst die kalte Butter in kleine Stücke schneiden, zusammen mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 175°C Ober- & Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und beliebige Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen für etwa 10-12 Minuten backen. Dabei sollten die Kekse kaum Farbe annehmen. Anschließend komplett auskühlen lassen und nach Belieben mit Zuckerguss und Streuseln verzieren.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR DIE WEIHNACHTSZEIT

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN
