



WEIHNACHTSREZEPT



Rezept

Conni backt Adventsplätzchen

Es klingelt an der Tür. Conni öffnet. Vor ihr steht Simon mit einem schweren Rucksack auf dem Rücken. „Was ist denn da drin?“, fragt Conni neugierig. – „Alle Zutaten, die wir für Adventsplätzchen brauchen“, antwortet Simon. „Hast du Lust, welche zu backen?“

Diese Zutaten brauchst du für die Plätzchen:

- 250 Gramm Mehl
- 125 Gramm Butter
- 1 Ei
- 100 Gramm Zucker
- ½ Teelöffel Backpulver
- 2 Teelöffel Vanillezucker



- 1** Conni holt die große Rührschüssel aus dem Schrank. Simon misst Butter, Mehl und Zucker auf der Küchenwaage ab.





- 2** Dann vermengt Simon die Zutaten mit dem Mixer zu einem Teig. Der Klumpen kommt für eine halbe Stunde in den Kühlschrank.



- 3** Conni gibt etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und rollt den Teig mit dem Nudelholz aus. Nun werden die Plätzchen mit Förmchen ausgestochen.



- 4** Conni und Simon legen Backpapier auf das Blech und geben die Plätzchen in kleinen Abständen darauf.



- 5** Mama heizt den Ofen auf 200 Grad vor. Jetzt kommt das Blech hinein. „Die Plätzchen brauchen 12 bis 15 Minuten“, weiß Simon und guckt auf die Uhr.

Mmh, wie das duftet!