

Weihnachtsplätzchen – Rezept



Zutaten

- 500g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 125 Zucker
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale davon
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei/ Ei Ersatz
- 250g Margarine



Zubereitung

Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb mit dem Handmixer gleichmäßig in die weiche Margarine einarbeiten. Ei-Ersatz und Mehl hinzugeben und zu einem Teig verkneten.
Den Teig 30 Minuten kühl stellen.

Den Teig ca. 0,5 cm dick auf Mehl ausrollen und Kekse ausstechen bzw. formen. Backblech mit Backpapier belegen oder einfetten. Kekse darauf verteilen. Bei 200°C im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 8-12 Minuten goldgelb backen.

Nach dem Backen beliebig verzieren! ☺

