

Elenis

Nachthimmel~ Plätzchen



Lass dir von einem Erwachsenen helfen!



Zum Sammeln!
Deine Lieblings-
Lissy
PONY
Rezepte



PORTIONEN: 40 Plätzchen

ARBEITSZEIT: 1 Stunde



KÜHLZEIT: 1 Stunde

SCHWIERIGKEIT: ★★☆☆☆

MAG ICH: ♥♥♥♥♥



DAS BRAUCHST DU:

Für den Teig: • 125 g weiche Butter

• 100 g Zucker • 1 Pck. Vanillezucker • 200 g Mehl • 1 Ei

Für die Verzierung: • 6 EL Puderzucker • 2 EL Zitronensaft

• Lebensmittelfarbe in Gelb, Rosa und Blau • Lebensmittelstift in Schwarz

Außerdem: Nudelholz, Ausstechformen (z.B. Sterne), Backblech, Backpapier

1

Zuerst verknetest du **alle Teig-Zutaten** miteinander. Lass die Masse für mindestens **1 Stunde im Kühlschrank** ruhen. Danach rollst du den Teig auf einer **bemehlten Fläche** aus und stichst **Formen** aus.

2

Lege nun die Plätzchen auf das **Blech** mit Backpapier und backe sie für **10 Minuten bei 180°C** (Ober-/Unterhitze). Lass sie dann **abkühlen**. Derweil vermischst du den **Puderzucker** mit **Zitronensaft** für den **Guss**.

3

Für **bunte Plätzchen** färbst du den Guss mit den verschiedenen **Lebensmittelfarben** ein. Bepinsle deine Kekse damit und lass den Guss aushärten. Zum Schluss malst du mit dem **Lebensmittelstift** Augen auf.

Fertig!

