

Weihnachtsplätzchen



Zutaten

Zutaten	Menge
Zucker	90 g
weiche Butter	125 g
Puderzucker (Belag)	125 g
Ei	1 St.
Mehl	150 g
Mandeln gemahlen	150 g
Eigelb (Belag)	1 St.
Mandeln gehobelt	100 g
bunte Streusel	100 g

- Backen bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 10 min bis hellbraun
- abkühlen lassen
- Puderzucker mit 2 El Wasser mischen und in eine Plastiktüte füllen, Ecke unten abschneiden
- die restlichen Plätzchen dekorieren



Zubereitung

- Butter in Mikrowelle schmelzen
- Mandeln mit Mehl und Zucker mischen
- Butter und Ei dazugeben
- alles zu einem Teig kneten und in Kühlschrank stellen für 1 h
- Ofen vorheizen auf 180°C
- Backblech mit Backpapier belegen
- Teig ausrollen (zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie) und Plätzchen ausstechen
- auf Backblech legen, die Hälfte mit Eigelb bestreichen und mit gehobelten Mandeln bestreuen

Quelle

Mutti