

Unsere VorVorSchulkinder^^ haben gebacken:

Butterplätzchen

Zutaten:

250g Mehl
½ Teelöffel Backpulver
125g Butter
125g Zucker
1 Ei
1 Tüte Vanillezucker

Zubereitung:

Alle Zutaten vermischen und daraus einen Mürbeteig herstellen, über Nacht im Kühlschrank lassen, dann den Teig ausrollen und Plätzchen ausstechen. Bei 175°C ca. 10 – 15 Minuten backen.

Saure Sahne Plätzchen

Zutaten:

500g Mehl
300g Butter
150g saure Sahne
1 Eigelb
Hagelzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verkneten, dann über Nacht im Kühlschrank lassen. Am nächsten Tag den Teig ausrollen, Formen ausstechen, mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Auch diese Plätzchen bei 175°C ca. 10 – 15 Minuten backen.

Schwarz-Weiß-Gebäck

Zutaten für den hellen Teig:

175g Mehl
40g Zucker
100g Butter
1 Messerspitze Backpulver
1 Tüte Vanillezucker
2 Esslöffel Milch

Zubereitung:

Beide Teige wieder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am Tag danach jeden Teig einzeln ausrollen. Auf den hellen Teig etwas Eiweiß oder Milch streichen und dann den dunklen Teig darauflegen. Beide Teige sollten daher ausgerollt ungefähr die gleiche Größe haben. Das Ganze zu einer Rolle formen und mit dem Messer 1-2cm dicke Scheiben abschneiden, auf ein Backblech legen und bei 175°C ca. 10 – 15 Minuten backen.

Zutaten für den dunklen Teig:

150g Mehl
20g Zucker
70g Butter
70g Nutella
1 Messerspitze Backpulver
2 Esslöffel Milch

