

Rezept

Ausstechplätzchen

Ein Rezept von Ausstechplätzchen, am 21.03.2023

Zutaten

200 g Weizenmehl Type 1050 + Mehl für die Arbeitsfläche

1 Eigelb zum Bestreichen

150 g kalte Butter

50 g Vollrohrzucker

Nüsse, Samen und Kakaopulver zum Dekorieren

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR ETWA 10-15 GROSSE PLÄTZCHEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Mische die Zutaten in einer Schüssel, zupfe dabei die Butter im Mehl klein. Knete nun einen festen, formbaren Teig daraus. Verpacke dann den Teig in Frischhaltefolie und stelle ihn 45-60 Min. in den Kühlschrank, bis er fast butterhart ist.
2. Heize den Backofen auf 180° vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus. Rolle nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz aus.
3. Steche mit großen oder kleinen Förmchen Plätzchen aus und lege sie auf das Backblech. Verquirle das Eigelb mit 1 EL Wasser. Pinsel damit die Kekse ein und verziere sie mit Nüssen und Samen.
4. Schiebe zum Schluss das Backblech in die Mitte des Backofens und backe die Plätzchen in 10-15 Min. goldbraun. Die ausgekühlten Plätzchen kannst du mit Kakao bestäuben.