Rezept für knusprige Plätzchen

- *1 Ei*
- *150 g Puderzucker*
- *200 g Butter*
- *Eine Prise Salz*
- *420 g Weizenmehl*
- *Je nach Wunsch 1 Esslöffel Zimt oder Kakao*

Zubereitung:

Ei mit Puderzucker vermischen. Je nach Bedarf fügen Sie einen Esslöffel Zimt oder Kakao hinzu. Butter und eine Prise Salz beimengen. Das Mehl hinzugeben und zu einem homogenen Teig durchkneten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig mit einem glatten Nudelholz ca. 3 mm dick ausrollen. Bestreuen Sie den Teig mit Mehl und rollen Sie vorsichtig und mit gleichmäßiger Kraft die Folkroll Teigrolle darüber um ein schönes Muster zu erhalten. Nun noch die Plätzchen ausstechen und bei 180°C für 8-10 Minuten backen. Waschen Sie das Produkt nicht in der Spülmaschine.

Anwendung:

Rollen Sie den fertigen Teig zunächst mit einer glatten Teigrolle ca. mm dick aus. Streuen Sie etwas Mehl über den ausgerollten Teig, damit dieser nicht an der Rolle anhängt. Rollen Sie nun vorsichtig und mit gleichmäßiger Kraft Ihre Folkroll Teigrolle über den Teig. Die Plätzchen nun noch mit Ausstechformen ausstechen und im Ofen backen. Nach dem Abkühlen die Plätzchen luftdicht aufbewahren!

Guten Appetit!

Rezept für knusprige Plätzchen

- *1 Ei*
- *150 g Puderzucker*
- *200 g Butter*
- *Eine Prise Salz*
- *420 g Weizenmehl*
- *Je nach Wunsch 1 Esslöffel Zimt oder Kakao*

Zubereitung:

Ei mit Puderzucker vermischen. Je nach Bedarf fügen Sie einen Esslöffel Zimt oder Kakao hinzu. Butter und eine Prise Salz beimengen. Das Mehl hinzugeben und zu einem homogenen Teig durchkneten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig mit einem glatten Nudelholz ca. 3 mm dick ausrollen. Bestreuen Sie den Teig mit Mehl und drücken Sie vorsichtig den Keksstempel in den Teig um ein schönes Muster zu erhalten. Nun noch die Plätzchen ausstechen oder mit einem Teigrädchen ausschneiden und bei 180°C für 8-10 Minuten backen. Waschen Sie das Produkt nicht in der Spülmaschine.

Anwendung:

Rollen Sie den fertigen Teig zunächst mit einer glatten Teigrolle ca. 3 mm dick aus. Streuen Sie etwas Mehl über den ausgerollten Teig, damit dieser nicht am Keksstempel anhängt. Drücken Sie nun vorsichtig den Stempel Plätzchen für Plätzchen und bestenfalls in einer Reihe, in den Teig. So haben Sie die optimale Teigausbeute und können die Plätzchen leicht mit einem Teigrädchen ausschneiden oder mit einem Ausstecher ausstechen. Nun noch im Ofen backen. Nach dem Abkühlen die Plätzchen luftdicht aufbewahren.

Guten Appetit!