



ENTDECKERTOUR MIT FABIUS

FOLGE 15



Für die Plätzchen:

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Margarine

Für den Zuckerguss:

- 250 g Puderzucker
- ca. 3-4 Esslöffel Wasser oder Zitronensaft

Zubereitung:

1. Als erstes verteile die Margarine in der Schüssel. Danach werden die trockenen Zutaten, also Mehl, Zucker, und Salz noch dazu gegeben und vermischt.
2. Dann verknetest Du das Ganze mit den Händen so lange, bis ein nicht zu klebriger Plätzchenteig entstanden ist.
3. Ist der Teig doch etwas zu weich, kannst Du ihn einfach für ein paar Minuten in den Kühlschrank legen.
4. Anschließend kannst Du ihn beliebig dick ausrollen und Plätzchen daraus ausstechen. Mehl auf der Oberfläche von Tisch und Teigausroller verhindert das Ankleben des Teiges.
5. Im vorgeheizten Ofen werden diese anschließend auf Backpapier bei 190°C für 7-10 Minuten gebacken.
6. Vor dem Verzieren sollten die Plätzchen erst mal abkühlen. Das geht am einfachsten mit Zuckerguss & Streuseln. Das macht natürlich besonders viel Spaß!