



## Andre's Weihnachtsplätzchen

### Das brauchst du:

- 2 Tassen Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ Tasse Zucker
- 1 Ei
- 1 EL Crème fraiche
- 100 g Butter
- Süßigkeiten als Dekoration
- 250 g Puderzucker

### So geht's:

Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verknete sie.  
Gib dann etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und rolle den Teig aus.

Stechen nun mit deinen Backförmchen die Plätzchen aus  
und lege diese auf ein mit Backpapier versehenes Blech.

Backe die Plätzchen in einem vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 15 Minuten lang.  
Lass sie danach gut abkühlen, bevor du sie verzierst.

Vermische etwa 250 g Puderzucker mit etwas Zitronensaft und rühre gut um.  
Nun hast du den Zuckerguss, mit dem du deine Plätzchen bestreichst.  
Lass ihn etwas antrocknen und drücke dann Schokostreusel,  
Linsen oder andere Süßigkeiten auf die Plätzchen.

Fertig!

Andre Treude, Klasse 3b, GS Berghausen