

20. Dezember 2020

Ratz-Fatz-Butterplätzchen-Teig

Zutaten für zwei Bleche:

300 g	Mehl
200 g	Margarine (zimmerwarm)
100 g	Zucker
1Päckchen	Vanillezucker
1Prise	Salz

...wer es schokoladig mag kann noch etwas Kakao dazu geben.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen.
Den Teig anschließend für eine halbe Stunde kalt stellen.

Dann könnt ihr den Plätzchenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen Plätzchen ausstechen.

Zum Schluss die Plätzchen auf einem Blech platzieren,
das mit Backpapier ausgelegt ist,
und für ca. 10 Minuten bei 180 Grad backen.

Tipp:
Wenn ihr das Plätzchen Blech nochmal
5 Minuten in die Kälte stellt, verlaufen
eure Plätzchen beim backen nicht.

Nach dem Auskühlen könnt ihr die Plätzchen nach Lust und Laune
mit Zuckerguss, Schokolade oder Streuseln verzieren.



Auch ganz toll als
Weihnachtsgeschenk geeignet.



Vor allem in der Dämmerung kann man ihn gut erkennen, den leuchtend hellen Fleck, den Rehe an ihrem Hinterteil tragen. Im Winter ist er weiss, beim Sommerfell rötlich-gelb.

Wie wird der weiße Fleck am Hinterteil beim Reh genannt?