

Rezept: Weihnachtsplätzchen



Info: Weihnachtsgebäck

Deutsche essen in der Weihnachtszeit viele süße Backwaren. Beispiele sind Plätzchen, Lebkuchen, Christstollen und Zimtsterne. Diese backen die Deutschen gerne selbst.

Zutaten:



325g Mehl



100g Speisestärke



200g weiche Butter



60g Zucker



1 Pkg Vanille Zucker



1 Ei

Zubereitung:

Mehl, Speisestärke, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und **vermischen**.

Die Butter **in Würfel schneiden**.

Butter und Ei zu den anderen Zutaten **hinzugeben**.

Zunächst alles zu deinem Teig **verrühren** und anschließend **mit den Händen kneten**.

Den **Teig ausrollen** und **Plätzchen ausstechen**.

Die Plätzchen **auf das Backblech legen** und sie im Ofen bei 180°C 12 Minuten **backen**.

Die Plätzchen abkühlen lassen und zuletzt mit Zuckerguss, Schokolade und Streuseln **verziern**.

***Aufgabe:** Lesen Sie das Rezept und bringen Sie die Fotos in die richtige Reihenfolge.*



verrühren



verziern



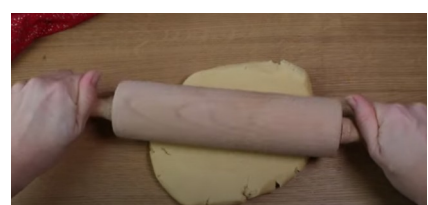
aufs Blech legen



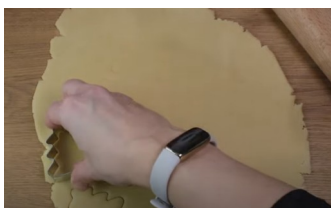
mit den Händen kneten



schneiden



ausrollen



Plätzchen ausstechen



backen



vermischen