



Deutsch-Polnischer Backworkshop

mit traditionellen Weihnachtsgebäcken im Jugendclub „Chillerstreet“

Mürbeteigplätzchen (deutsches Rezept)

Zutaten und Zubehör:

- 400 g Mehl, 1 Packung Backpulver, 150 g weiche Butter, 150 g Zucker, 2 Packungen Vanillezucker, 2 Eier, nach Bedarf für die Dekoration: Plätzchendekor, 250 g Puderzucker und etwas Zitronensaft, Schüssel, Ausstechförmchen, Nudelholz, Backblech und Backpapier, Ofen, Kühlschrank, Frischhaltefolie, Mehl

Zubereitung:

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Geht am besten mit den Händen.
- Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln.
- Den Teig für 10 – 15 Minuten im Kühlschrank kühlen.
- Anschließend eine Fläche mit Mehl bestäuben, den Teig mit dem Nudelholz darauf ausrollen und Plätzchen ausstechen.
- Die Plätzchen mit etwas Abstand auf das Backblech mit Backpapier legen.
- Nun die Plätzchen bei 180° Grad für ca. 7 – 10 Minuten im Ofen backen.
- Die Plätzchen abkühlen lassen und dann nach Belieben dekorieren.
- Dekoration: Puderzucker sieben, unter Rühren nach und nach den Zitronensaft dazu geben bis ein zäher Guss entsteht. Schnell auf den Plätzchen verteilen und mit Streuseln oder Schokoraspeln dekorieren.



Europäische Union
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego



BB-PL
INTERREG V A
2014-2020