

# Winterplätzchen mit bunten Streuseln

Was darf in der Winterzeit nicht fehlen? Natürlich Plätzchen.

Diese bunten Butterplätzchen schmecken der ganzen Familie und sind schnell gemacht.

Ihr könnt sie mit Zuckerguss und Streuseln dekorieren, mit Schokoladenüberzug sind sie aber genauso gut.

Lasst eurer Kreativität freien Lauf!

Viel Spaß beim Nachbacken! ❄️



## Zutaten

### Für den Teig:

- 380 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- ½ Päckchen Backpulver
- 2 Eigelb
- 250 g Butter
- 1 Prise Salz

### Für die Glasur:

- ca. 150 g Puderzucker
- 1 El Zitronensaft
- Wasser nach Bedarf

## Vorbereitung des Teiges

Die Zutaten knetet ihr in einer großen Schüssel zu einem glatten Teig. Lasst euch am besten von euren Eltern bei dem Ei-Trennen und dem Kneten helfen. Danach kommt der Teig in Frischhaltefolie eingepackt für 1 Stunde in den Kühlschrank.

## Schritt 1: Ausrollen

Euren Teig müsst ihr nach dem Kühlen noch einmal gut durchkneten. Danach könnt ihr ihn auf ca. 5-7 mm ausrollen.

Denkt daran: Arbeitsfläche und Nudelholz vor dem Ausrollen gut bemehlen, sonst klebt's!

### Tipp:

Wenn ihr den Teig in kleineren Stücken knetet, geht es etwas einfacher.



Der Plätzchenteig wird ausgerollt; Bild: Internet-ABC

## Schritt 2: Plätzchen ausstechen



Plätzchen ausstechen; Bild: Internet-ABC



Plätzchen auf dem Backblech; Bild: Internet-ABC

Nachdem der Teig ausgerollt ist, könnt ihr eure Plätzchen ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.

**Backen:** Die Plätzchen gehen bei 175°C Umluft (ca. 200°C Ober- Unterhitze) für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

## Schritt 3: Verziern



Fertig gebackene Plätzchen; Bild: Internet-ABC



Puderzucker und Zitronensaft für die Verzierung; Bild: Internet-ABC

Die fertigen Butterplätzchen müssen auf einem Gitter auskühlen.

Mit einem Pfannenwender lassen sie sich gut vom Blech heben.

Nach dem Abkühlen mischt ihr Puderzucker, Wasser und Zitronensaft nach Geschmack zusammen.

## Schritt 4: Dekorieren

Den Zuckerguss streicht ihr mit einem Buttermesser oder einem Backpinsel auf die Plätzchen.

Anschließend dekoriert ihr sie mit euren Lieblingsstreuseln.

### Tipp

Wartet nicht zu lange mit dem Bestreuen, sonst ist der Zuckerguss schon hart und die Streusel halten nicht.



Fertige Plätzchen mit bunten Streuseln; Bild: Internet-ABC