

Der Plätzchen-Algorithmus

Voraussetzung:
Alle Zutaten sind ausgepackt und abgemessen.
Alle Werkzeuge liegen bereit.

- Butter leicht erwärmen
- Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel füllen
- Zutaten miteinander vermischen
- vermischte Zutaten zu einem Teig verkneten
- Teig zu einer Kugel formen
- Teigkugel in Frischhaltefolie verpacken
- eingewickelte Teigkugel in den Kühlschrank legen
- eine Stunde warten
- Backpapier auf ein Blech legen
- Ofen auf 180 Grad Celsius (Umluft) vorheizen
- Teigkugel aus dem Kühlschrank holen
- Frischhaltefolie entfernen
- Wiederhole, bis der Teig aufgebraucht ist

- Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen
- die Teigkugel auf die Arbeitsfläche legen
- Teig mit dem Nudelholz ausrollen
- wenn: der ausgerollte Teig ist etwa 3-5 mm dünn
dann: Wiederhole für jedes Plätzchen
- Kreis aus dem Teig ausstechen (mithilfe des Ausstechers oder des Glases)
- Teigkreis auf das ausgelegte Backblech legen
- in den Kreis mit den Löffeln einen kleinen Klecks Füllung geben
- Kreis in der Hälfte um die Füllung falten
- Rand mit den Fingern zusammendrücken
- Rand mit einer Gabel zusammendrücken

- Teigreste verkneten
- wenn: Backblech gefüllt
dann: wiederhole für jedes Blech
- Blech in den Ofen schieben
- für 10 bis 15 Minuten backen
- Blech aus dem Ofen holen
- wenn: alle Bleche gebacken
dann: Ofen ausschalten
- Plätzchen abkühlen lassen

