

Das zauberhafte Plätzchen-Rezept mit Niko und Hugo

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter (in Stückchen)
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 große Portion Freude (ganz wichtig!)
- optional: Streusel, Zuckerguss, Schokolade zum Verzieren

Zubereitung:

1. Teig zaubern:

Gebt Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, das Ei und eine Prise Salz in eine Schüssel. Knetet alles mit den Händen oder einem Mixer zu einem glatten Teig.

2. Kühlen:

Formt den Teig zu einer Kugel, wickelt ihn in Frischhaltefolie und lasst ihn ca. **30 Minuten im Kühlschrank** ruhen. So lässt er sich später besser ausrollen.

3. Backofen vorheizen:

Stellt den Ofen auf **180°C (Ober-/Unterhitze)** oder **160°C (Umluft)**.

4. Ausrollen & Ausstechen:

Rollt den Teig auf einer bemehlten Fläche aus (etwa 0,5 cm dick).

Nehmt eure Lieblings-Ausstechformen – Sterne, Herzen, Tannenbäume... oder Dinosaurier! 🦖

5. Backen:

Legt die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech.

Backzeit: ca. **8–10 Minuten**, bis sie leicht goldgelb sind. Nicht zu braun werden lassen!

6. Verzieren:

Wenn die Plätzchen abgekühlt sind, könnt ihr sie mit Zuckerguss, Schokolade oder Streuseln nach Herzenslust verzieren.

