

Das beste Plätzchen-Rezept der Welt

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 1/4 Teelöffel Backpulver
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 180 g weiche Margarine
- 300 g Puderzucker (evtl. etwas mehr)
- 3 Eiweiß
- Zuckerperlen, essbares Goldpulver, Zuckerstreusel...



Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben und mit Backpulver mischen.
2. Eine Mulde in das Mehl drücken und Zucker und Eier hineingeben.
3. Die weiche Margarine in Flöckchen an den Rand setzen.
4. Nun alle Zutaten zu einer Kugel gut miteinander verkneten.
5. Die Teigkugel für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
6. In der Zwischenzeit den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
7. Mehl auf der Arbeitsplatte verteilen und mit einem ebenfalls bemehltem Nudelholz den Teig mindestens 1 cm dick ausrollen.
8. Mit Plätzchenausstechern Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
9. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft für ca. 12 - 13 Minuten backen. Der Rand der Kekse sollte leicht golden gebräunt sein.
10. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
11. Den Puderzucker mit dem getrennten Eiweiß verquirlen. Eventuell noch mehr Puderzucker dazu geben, bis er dir dickflüssig genug erscheint.
12. Den Zuckerguss auf den abgekühlten Plätzchen verteilen und mit Zuckerperlen und anderem schönen Beiwerk schmücken.
13. Den Zuckerguss über Nacht trocknen lassen und anschließend in einer Keksdose aus Blech aufbewahren.

