



**FROM
MUNICH
WITH LOVE**

Backen mit Kindern: das Butterplätzchenrezept von Oma Brigitte

250 g Butterschmalz

250 g Butter

2 ganze Eier + 2 Dotter

2 Bio-Zitronenschalen abgerieben

½ Kaffeelöffel Backpulver

500 g Zucker

1 Kg Mehl

Nur kurz zu der Menge: falls Ihr ein bisschen Vorrat braucht, lässt sich der Teig prima in Frischhaltefolie einfrieren. Für den Alltagsbedarf verwende ich normalerweise nur die Hälfte von den Zutaten. Das reicht für ca. 3 volle Bleche mit Plätzchen. Genug für die ganze Familie 😊

Also, erst muss man alle Zutaten mit einander vermischen und danach heißt es: kneten, kneten, kneten... Und nicht aufgeben, wenn der Teig sehr brüchig wird! Sobald die Butter von Euren Händen warm wird, wird auch der Teig fester und glatter.

Zum Schluss eine Kugel formen, kleinere Portionen abschneiden, viel Mehl auf die Oberfläche des Tisches aufstreuen und ausrollen. Nun viel Spaß beim Ausstechen und lustige Motiven hervorzaubern!

Das Blech mit Backpapier auslegen und die Plätzchen darauf verteilen. Nur rein damit in den Ofen – ca. 12 Minuten bei 175 °. Die Plätzchen sollten noch hell sein, nicht braun. Jetzt abkühlen lassen und unbedingt mit den Kindern probieren. Nach dem Abkühlen kann man die Plätzchen auch noch verzieren. Vorsicht, sie machen süchtig und man kann nach nur einem nicht aufhören!