

# Bunte Weihnachtsplätzchen



dickkuechen.de

Zutaten (für 24 Weihnachtsplätzchen in der „Lurch Flexiform Keksform Winterzeit“)

## Für den Teig

- 190 g Mehl
- 60 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 kleines Ei
- 125 g Butter

## Für die Dekoration

- 125 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft

## Zubereitung

1. Für den Plätzchenteig Mehl mit Puderzucker, Vanillezucker und Salz mischen und in eine Rührschüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken.
2. Ein kleines Ei in diese Vertiefung geben und Butter in kleine Flöckchen an den Rand setzen.
3. Mit den Knethaken der Küchenmaschine schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa eine Stunde kalt stellen.
4. Vom Teig jeweils eine ungefähr walnussgroße Portion abnehmen und in die Plätzchenform drücken. Mit dem Rollholz oder den Händen gleichmäßig festrollen bzw. eindrücken; den überstehenden Teig mit einem Messer entfernen.

Backzeit: 10 - 12 Minuten  
Temperatur: 150°C (Umluft)

5. Für die Dekoration Puderzucker und Zitronensaft verrühren, in kleine Portionen teilen und mit Speisefarbe