

# Kekse am laufenden Band<sup>®</sup>



dickkuechen.de

Zutaten (für ca. 3 Bleche Plätzchen, ganz schnell und einfach hergestellt mit dem Drehwolf von Lurch)

## Teig

- 450 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 250 g Butter
- 160 g feinsten Zucker
- ¼ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1 Ei, davon das Eigelb zum Bestreichen
- 2 EL Milch

## Dekoration

- Dunkle Kuvertüre / Schokolade
- Schokospäne

## Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes einen glatten Mürbteig bereiten. Anschließend den Teig ca. eine Stunde kalt stellen.
2. Den gekühlten Teig durch den Drehwolf mit Spritzvorsatz drehen und für eine intensive Struktur die Teigrolle entgegengesetzt rollen. Die Teigstücke zu Streifen, Kränzen oder S-Gebäck formen und auf ein mit einer Backmatte belegtes Blech legen.
3. Eigelb und Milch verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen; danach im vorgeheizten Backofen hell backen.

Backzeit: 10 - 12 Minuten

Temperatur: 190° C (Ober-/Unterhitze)

## Tipp

Zur Dekoration Plätzchen in Kuvertüre oder Schokolade tauchen und mit Schokospänen verzieren.