

FROHE WEIHNACHTEN!!!



CHEFKOCH

LES **Weihnachtsplätzchen**
delicieux sablés de "Mamy"
Leckere Butterplätzchen meiner Omi

Hier ist das ultimative Plätzchenrezept meiner Omi. Geht ganz einfach.

Butter, Zucker und 2 Eier mit dem Mixer verrühren. Dann das Mehl, vermischt mit 1/2 Päckchen Backpulver nach und nach unterrühren.

Wenn möglich, den Teig ein paar Stunden stehen lassen, muss aber nicht zwingend sein.

Nun den Teig mit etwas Mehl dünn ausrollen, ausstechen und bei ca. 200° 5 - 8 Minuten backen, bis die Ränder leicht braun sind.

Jetzt sind die Kekse zwar noch etwas weich, aber beim Abkühlen werden sie dann hart.

Nun gesiebten Puderzucker mit etwas Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren und auf den abgekühlten Kekes mit einem Pinsel auftragen.

Arbeitszeit ca. 45 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 5 Minuten

Gesamtzeit ca. 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal

Kalorien p. P. ca. 4776



Zutaten für 1 Portionen:

250 g Butter, weiche *beurre moue*

250 g Zucker *sucree*

2 Ei(er) *oeufs*

500 g Mehl *farine*

½ Pck. Backpulver *levure*

un peu etwas Puderzucker für die Glasur *sucree glacie*

un peu etwas Zitronensaft für die Glasur *jus de citron*

Rezept von: melfi

- 1 - Mélanger le beurre, le sucre et les 2 oeufs au mixer. Ajouter la farine et la levure. Si possible laisser la pâte reposer quelques heures! (pas obligatoire)
- 2 - Ensuite étaler la pâte, découper et cuire au four à environ 200° 5 à 8 minutes, jusqu'à ce que les bords soient dorés. Laisser les gâteaux refroidir.

- 3 - glaçage:
Mélanger le sucre glace avec un peu de jus de citron, (faire un jus épais) et l'appliquer au pinceau sur les gâteaux refroidis.