

# Weihnachtsplätzchen zum Ausstechen

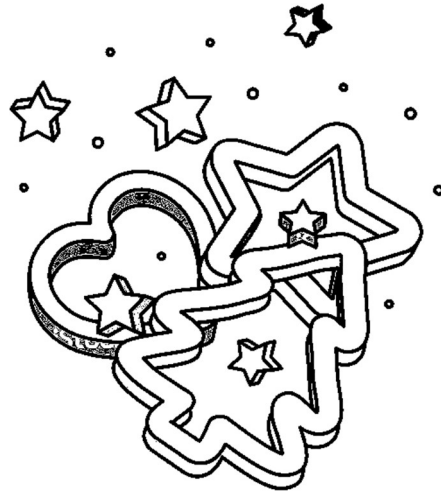
## Zutaten

### für den Teig:

- 400g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 150g Zucker
- 1 Päckchen Zitronenschale
- 1 Ei
- 250 g Butter

### für die Verzierung:

- 1 Ei
- Zuckerperlen, ...



## Zubereitung

Gib alle Zutaten (für den Teig) in eine Teigschüssel. Verknete alles gründlich zu einem glatten Teig. Falls der Teig zu warm ist, lege ihn kurze Zeit in den Kühlschrank.

Bestreue die Arbeitsplatte leicht mit Mehl. Rolle den Teig mit der Teigrolle darauf aus. Nun kannst du nach Herzens Lust weihnachtliche Motive ausstechen. Lege die ausgestochenen Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.

Wenn ein Backblech voll ist, kannst du mit dem Verzieren beginnen. Verquirle dazu ein Ei mit einer Gabel in einer kleinen Schüssel. Mit einem Pinsel bestreichst du damit die Plätzchen. Anschließend kannst du sie mit den Zuckerperlen verzieren.

Die Plätzchen werden im Backofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten gebacken. Bleibe in der Nähe! Sobald die Plätzchen beginnen, an der Oberfläche gold-gelb bis braun zu werden, sind sie fertig.