

**Oh es riecht gut in der Weihnachtsbackstube!
Oma´s Grundrezept für Plätzchenteig**

Zutaten:

375 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
125 g Zucker
2 Eier
125 g kühle Margarine oder Butter
1 Päckchen Vanillezucker
Mehl zum Ausrollen
Backpapier



Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken des Elektroquirls (oder den Händen) zu einem festen Teig vermengen. Teig zusammendrücken, drei Klöße formen und diese platt drücken. In Küchenfolie eingepackt 30 – 40 Minuten kühl stellen. Schon kann der Teig auf einer bemehlten Unterlage ausgerollt und mit Formen ausgestochen werden. Mit den Teigresten ebenso verfahren. Plätzchen auf Backpapier und Backblech im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 °C goldgelb backen. Die ausgekühlten Leckereien beliebig mit Zucker- oder Schokoladenguss, Zuckerperlen, Schokostreuseln o.ä. garnieren – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Gutes Gelingen! Ihr Team von [die-infoseiten.de](http://www.die-infoseiten.de)