

Weihnachtsbacken Rezepte

Rahmplätzchen

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

250 g	Mehl	1 Prise Salz
190 g	Butter	5 Essl. Saure Sahne
1	Pack. Vanillezucker	
		SOWIE
Eigelb		Hagelzucker
Milch, wenig		

Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, Zucker und Salz zugeben und die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Die saure Sahne dazugeben und alles mit einem grossen Messer durchhacken, dann nach und nach zügig verkneten.

Den Teig eine Weile kühl stellen, dann dünn auswellen und beliebige Plätzchen ausstechen. Das Eigelb mit wenig Milch verrühren, die Plätzchen damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Etwa 10 Minuten bei 200GradC backen.

Die Plätzchen schmecken frisch am besten.