

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Schneebäumchen

Anzahl: 80 Stück

Gattung: Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

---

300 g Mehl

200 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Ei

Mehl zum Ausrollen

### Dekoration

250 g Puderzucker

3 Essl. Zitronensaft

Hagelzucker

---

Aus Mehl, Fett, Zucker und Ei rasch einen Mürbeteig kneten. Zur Kugel formen, in Folie wickeln und etwa eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Teig auf leicht bemehlter Fläche messerrückendick ausrollen. Kleine Tannenbäumchen ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad C (Gas: Stufe 2) etwa 10 Minuten backen. Die Plätzchen abkühlen lassen. Den Puderzucker mit Zitronensaft zu einer cremigen Glasur rühren.

Bäumchen damit bestreichen. mit Hagelzucker bestreuen und trocknen lassen.