

Weihnachtsgebäck

Weihnachtsplätzchen

Zutaten:

750g	Mehl
500g	Butter
250g	Puderzucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Teelöffel	Backpulver

Für den Teig Ohne Eier:

Die zimmerwarme Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Backpulver und Mehl gut mit den Händen verkneten. Den Teig einmal teilen und aus jedem der beiden Teile eine ca. 5 cm dicke Rolle formen. Die Teigrollen in Frischhaltefolie wickeln und einen Tag lang in den Kühlschrank legen. Am nächsten Tag die Teigrollen in 2cm lange Stücke schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech setzen und die Stücke etwas andrücken. Jetzt das Ganze in den vorgeheizten Backofen schieben und die Plätzchen bei 175 Grad, 12-15 Minuten backen lassen.

Weihnachtsplätzchen ohne Eier, geht das? Ja, sehr gut sogar. Sie werden es erleben.