



Bunte Weihnachtsplätzchen

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

3 Bleche

| | | |
|-----------|----------------------------------|---------------------------|
| | Teig: | 450 g Mehl |
| 250 g | Butter oder Margarine | 125 g Zucker |
| 1 | Ei | 1 Prise Zimt |
| | abgeriebene Schale von 1 Zitrone | 1 Prise Salz |
| 50 g | gemahlene Haselnüsse | Deko: |
| 2 | Eiweiß | 200 g Puderzucker |
| 3 versch. | Speisefarben | Zuckerstreusel o. -perlen |
| | Kuvertüre | Kokosraspel |

Zubereitung

1. Aus Mehl, weicher Butter, Zucker, Ei, Zimt, Zitronenschale, Salz und den Haselnüssen einen Mürbeteig zubereiten und eine Stunde kalt stellen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, mit verschiedenen Formen Plätzchen ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegten Blechen legen.
3. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.
4. Plätzchen 10 - 12 Min. backen und anschließend auskühlen lassen.
5. Inzwischen das Eiweiß steif schlagen, den Puderzucker unterrühren und die Masse in vier Portionen aufteilen.
6. Drei Portionen mit der jeweils gewünschten Speisefarbe einfärben. Die vierte weiß lassen.
7. Plätzchen damit beziehen und beliebig mit Kuvertüre, Kokosraspeln, Streusel und Perlen dekorieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Bunte Weihnachtsplätzchen

Stand 26.10.2022