



4 Ways – Weihnachtsplätzchen:

Zutaten (für alle Plätzchen)

- 600g Butter
- 1kg Mehl
- 400g Zucker
- 1/2 TL Salz
- 4 Eier
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 100g gemahlene Mandeln
- 4 Pck. Vanillezucker
- 4 TL Zimt
- 50g Nuss-Nougat-Creme
- 100g Himbeerkonfitüre
- 3 EL Puderzucker
- 1 Eigelb

Arbeitsschritte

- Butter in Würfel schneiden. 900 g Mehl, 300 g Zucker und Salz in einer Schüssel mischen Butterwürfel zugeben und mit den Fingern zu Streuseln verarbeiten
- Eier zugeben und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten
- Teig in 5 Teile teilen, je nach Rezept verfeinern, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen
- Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen
- Teig dünn ausrollen, je nach Rezept Plätzchen ausstechen und 8–10 Minuten backen

Spitzbuben

- 100 g gemahlene Haselnüsse unter den Teig kneten
- Plätzchen und Sterne ausstechen und backen
- Himbeerkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und jeweils einen Stern und ein Plätzchen damit zusammensetzen



Vanilleherzen

- 100 g gemahlene Mandeln unter den Teig kneten
- Herzen ausstechen, backen und noch warm in einer Mischung aus 3 Vanillinzucker und 6 EL Zucker wenden.

Zimtbäumchen

- 2 TL Zimt und 1 Vanillinzucker unter den Teig kneten
- 2 TL Zimt und 2 EL Zucker mischen
- Kekse mit verquirltem Eigelb bestreichen, mit Zimtzucker bestreuen und backen

Nougatkekse

- 50 g Nuss-Nougat-Creme und 1–2 EL Mehl unter den Teig kneten
- Kekse ausstechen und backen
- Zuckerguss über die Kekse verteilen

