



Rudolphs Weihnachtsplätzchen

Zutaten für ca. 80 Rudolphs Weihnachtsplätzchen
(Durchmesser: 7,4 cm)

- 500g Mehl
- 200g Zucker
- 250g kalte Butter
- 3 Eigelb
- 1 Zitrone (unbehandelt)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Kakaopulver
- Zum Dekorieren:
 - rote m&m's oder Smarties
 - Zitronensaft
 - Puderzucker
 - brauner und weißer Dekostift

Und so geht's:

- 1 Alle Zutaten bis auf den Kakao in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät vermischen.
- 2 Um eine homogene Teigmasse zu bekommen, zusätzlich richtig fest von Hand durchkneten.
- 3 Den Teig in zwei Hälften teilen und einen Teil mit dem Kakao vermischen.
- 4 Beide Hälften in Frischhaltefolie einwickeln und für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen, damit der Teig später nicht am Nudelholz oder Tisch kleben bleibt.
- 5 Sobald der Teig richtig kalt ist, kann es losgehen: Die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben, den Teig nochmal gut durchkneten, ganz dünn auswellen und mit einem Servierring oder einer Tasse die Kreise ausstechen.
- 6 Die Teighohlinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für ca. 10 Minuten bei 150 Grad in den Backofen schieben.
- 7 Nachdem die Ausstecher ausgekühlt sind, wird dekoriert: Mit Puderzucker und Zitronensaft einen Zuckerguss anrühren und damit die m&m's als Nasen

ankleben. Das Geweih und die Augen mit dem Dekostift aufmalen.

8 Rudolph the red nosed reindeer – Song anschmeißen und auf Weihnachten freuen.

Guten Appetit!

