



STERNSINGER- BACKVERGNÜGEN

Plätzchen backen geht immer! Beim Teigkneten, Ausstechen und Verzieren können sich die Kinder dem Thema „Sternsingen“ nähern und es sich danach so richtig schmecken lassen! Vielleicht nehmen Sie Ausstechformen, die zum Thema passen: Sterne, Kronen, Kamele oder die Heiligen Drei Könige*. Besonders lecker wird's, wenn Sie ökologisch angebaute und fair gehandelte Zutaten einkaufen.



Zutaten für 40 Plätzchen

- 1 Ei
- 125 weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 60 ml Milch

Zum Verzieren

- 2 EL Zitronensaft
- 6 EL Puderzucker und Lebensmittelfarbe
- bunte Streusel oder Perlen aus Zucker

Und so geht's

1. Ei, Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Milch, Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und für 40 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Ein Blech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft 160 Grad).
4. Teig auf einer Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen und mit Ausstechförmchen verschiedene Motive ausstechen. Zum Sternsingen passen Sterne, Kronen oder unsere Sternsinger-Ausstechförmchen*.
5. Die Plätzchen auf dem Backblech verteilen und im Ofen 10-13 Minuten backen.
6. Die Plätzchen vollständig auskühlen lassen, mit Zuckerguss bestreichen, nach Belieben dekorieren und, wenn der Guss fest geworden ist, genießen!



* Sternsinger-Ausstechförmchen (4 Stück) können Sie für 4,50 € inkl. Versandkosten in unserem Shop bestellen:

shop.sternsinger.de

