

# Weihnachtskekse

## Zutaten:

- 2 Eier Gr. S
- 250 g **kalte** Butter
- 500 g Mehr (evtl. 1-2 EL mehr, falls der Teig zu klebrig wird)
- 225 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 EL Backkakao
- 1 EL kaltes Wasser

## Arbeitsgeräte

- 2 Rührschüsseln
- Waage
- Backblech/-papier
- Esslöffel
- Frischhaltefolie
- Backbrett/Arbeitsfläche
- Weihnachtsausstecher
- Nudelholz/Teigrolle
- kleiner Topf
- kleine Rührschüssel
- Handmixer/ Küchenmaschine
- Spritztüte
- Teelöffel



## Für die Deko:

- 100 g Vollmilch- oder/und Zartbitterschokolade
- Ca. 100ml Wasser (für das Wasserbad)

## Zubereitung:

Zutaten	Zubereitung
-250 g kalte Butter -225 g Zucker -1 Pkt Vanillezucker -1 Prise Salz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zunächst wird die kalte Butter zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Prise Salz in eine Rührschüssel gegeben.</li> <li>• mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine fünf Minuten cremig und schaumig schlagen.</li> </ul>
-2 Eier	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Danach kommen die Eier hinzu</li> <li>• Der Teig wird solange untergemixt bis alles eine Masse ergibt.</li> </ul>
-500 g Mehl -1 TL Backpulver	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mehl und Backpulver vermischen</li> <li>• nach und nach in den Teig geben</li> </ul>
-Evtl. 1-2 EL Mehl -2 EL Backkakao -1 EL Wasser	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Teig kommt dann auf eine Arbeitsfläche</li> <li>• Per Hand weiter kneten (wenn es noch klebrig ist, bisschen Mehl noch dazu geben)</li> <li>• Wenn der Teig gut zusammen gekommen ist und man ihn in eine Kugel formen kann ist er auch schon fertig.</li> <li>• Den Teig in zwei gleich große Hälften teilen</li> <li>• In die eine Hälfte Backkakao und ein Esslöffel kaltes Wasser hinzugeben und einkneten.</li> <li>• Beide Teige werden dann anschließend in</li> </ul>



	<p>Kugeln geformt und etwas platt gedrückt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 2-3 Stunden in den Kühlschrank legen (am besten auch über Nacht)</li> </ul>	  
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Backofen</li> <li>- Backbleche vorbereiten</li> <li>- Beide Teige</li> </ul>	<p>Auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ( ! Eine Stunde vor Verarbeitung kommt der Teig aus dem Kühlschrank ! )</li> <li>• Teig erstmal durchkneten</li> <li>• Teig ausrollen</li> <li>• Mit den Weihnachtsausstechern ausstechen und auf das Backblech legen</li> </ul>	 
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kühlschrank</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• So kommen die Plätzchen erstmal für ca. 10-15 min in den Kühlschrank &gt; damit sie etwas fester werden und während des Backvorgangs nicht ihre Form verlieren.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Backbleche</li> <li>- 100 g Vollmilch- oder/und Zartbitterschokolade</li> <li>- Spritztüte</li> <li>- Ca. 100ml Wasser</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Für ca. 8-10 Minuten in den Ofen geben</li> <li>• Wasserbad erhitzen und so die Schokolade zum schmelzen bringen</li> <li>• Die geschmolzene Schokolade in eine Spritztüte geben</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plätzchen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit der Schokolade in der Spritztüte den Rand von den Plätzchen bedecken und manche Plätzchen in die Schokolade bis zur Hälfte eintunken</li> <li>• ( Ihr könnt natürlich auch nach belieben dekorieren)</li> </ul>	

*...und fertig sind die Weihnachtskekse ;)*

*Viel Glück beim nachbacken !*