



Weihnachtszeit.  
MAGLUSCHERSCHEIT

Gemeinsam backen – gemeinsam  
Freude teilen – Zeit mit seinen  
Liebsten verbringen

## Butterplätzchen

100g Mehl  
50g Zucker  
1 Prise Salz  
50g Butter  
1 Eigelb

Mehl, Zucker, Salz, Butter und Eigelb zu einem Teig verkneten. Danach muss der Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen. Anschließend wird der Teig ausgerollt (ca. 0,5cm dick) und mit Förmchen Figuren ausgestochen.

Nun können die Plätzchen auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech gelegt werden und für 15 Minuten bei 180° Umluft gebacken werden. Danach können sie nach Belieben mit z.B. Schokolade oder Streuseln verziert werden.

## Vanillekipferl

Mehl, Zucker, Butter und gemahlene Haselnüsse verkneten und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend aus dem Teig eine Rolle (1 – 1 ½ cm dick) formen und in 7 cm lange Stücke schneiden.

Diese Stücke werden dann zu Halbmonden geformt. Den restlichen Zucker mit dem Vanillezucker vermischen und den geformten Teig darin rollen.

Nun können die Vanillekipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech platziert werden und bei 175° für ca. 15 Min. auf der 2. Schiene von unten goldgelb gebacken werden.

560g Mehl  
160g Zucker  
400g Butter  
200g gemahlene  
Haselnüsse

100g Zucker  
4 Pck. Vanillezucker

Quellen: <https://www.chefkoch.de/rezepte/748971177418854/Einfache-Plaetzchen.html>

<https://www.chefkoch.de/rezepte/29321007560010/Vanillekipferl.html>