

Weihnachtsplätzchen (Zuckerstangen und Kränze)

Ingrédients

- 150g weiche Butter
- 75g Zucker
- 1 Ei
- 100g Haselnüsse, gemahlen
- 250g Mehl

Préparation

1. Hier ist ein weiteres Rezept für Weihnachtsplätzchen, das Sie auch mit Ihren Kindern für eine sehr leckere Aktivität zubereiten können. Sie können die Farben Ihrer Zuckerstangen und Weihnachtskränze wählen, und danach bleibt Ihnen nur noch, Ihren Lieblings-Weihnachtsfilm auszuwählen, um sich mit einer heißen Schokolade zu verwöhnen!
2. Zutaten :Ich habe die Farbstoffe von Guy Demarle verwendet: Empfehlungs-Code FLAVIE10 bei der Anmeldung angeben für 10 € geschenkt (Partnerlink).
3. Ich habe das Haselnussmehl von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
4. Zubereitungszeit: 1 Stunde + 20 Minuten Backzeit + mindestens 1 Stunde RuhezeitFür etwa zwanzig Plätzchen (je nach Größe und Form, die Sie ihnen geben): Zutaten : weiche Butter Zucker 1 Ei Haselnüsse, gemahlen Mehl Rezept : Mischen Sie die weiche Butter mit dem Zucker.
5. Fügen Sie das Ei hinzu, dann das Haselnussmehl und das Mehl.
6. Teilen Sie den Teig in leicht große Stücke (oder mehr, je nach Anzahl der Farben, die Sie möchten).
7. Färben Sie die Teige.
8. Formen Sie Kugeln von .
9. Formen Sie dann lange, dünne Würste (falls nötig, lassen Sie den Teig im Kühlschrank ruhen, um ihn leichter verarbeiten zu können).
10. Formen Sie dann Ihre Plätzchen, indem Sie die Würste in verschiedenen Farben miteinander verdrehen: Ich habe Zuckerstangen und Kränze mit zwei oder drei Farben gemacht.
11. Legen Sie sie mindestens 1 Stunde vor dem Backen in den Kühlschrank.
12. Backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 165°C für 15 bis 20 Minuten.
13. Lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sich verwöhnen!