

# 11. Dezember

## Der Klassiker



### Zutaten:

Für den Teig: 500g Mehl, 250g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 250g Butter (nicht Margarine!) 2 Eier, ½ Päckchen Backpulver, 1 Teelöffel Zimt, etwas Piment und Nelke jeweils gemahlen

Für die Deko: 1 Eiweiß, 200g Puderzucker, bunte Zuckerperlen

Und so geht´s:

**Teig:** Alles zusammenmischen und zu einem glatten Teig verkneten, dann in 4 bis 5 Portionen teilen und etwa 20 Minuten kaltstellen. Portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Plätzchen ausstechen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze 8 – 12 Minuten backen. (Vorsicht, das erste Blech braucht immer länger als die folgenden.) Auskühlen lassen und dekorieren.

**Deko:** Den Puderzucker sieben, dann Eiweiß steif schlagen und währenddessen den Puderzucker einrieseln lassen. Natürlich kann man die Glasur auch mit Lebensmittelfarbe einfärben. Die Plätzchen damit garnieren, nach Wunsch Zuckerperlen drüberstreuen.

Wer warten kann, lässt die Glasur jetzt noch aushärten, dann schmeckt sie noch besser.

Guten Appetit!