

# Osterplätzchen



Dieses Rezept ist von Clarissa Oefß

## Zutaten

300 g Mehl 

100 g Zucker 

1 Päckchen Vanillezucker 

1 Prise Salz 

200 g Margarine 

# Osterplätzchen



## Material

Backofen



Schüssel für den Teig



Waage



Schüssel zum Abwiegen



Ausstechförmchen



Backblech



Backpapier



# Osterplätzchen



## Anleitung

### Schritt 1

Den Backofen vorheizen:



**Ober- Unterhitze**

**180 °Celsius**

### Schritt 2

Das Mehl wiegen.



Das Mehl in die Schüssel leeren.



### Schritt 3

Den Zucker wiegen.

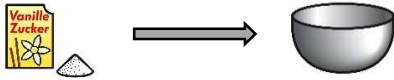


Den Zucker in die Schüssel leeren.



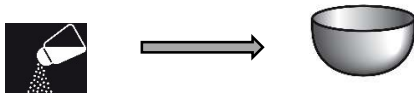
## Schritt 4

Den Vanillezucker in die Schüssel schütten.



## Schritt 5

Das Salz in die Schüssel leeren.

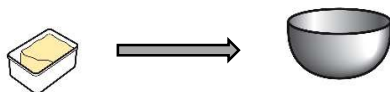


## Schritt 6

Die Margarine wiegen.



Die Margarine in die Schüssel geben.



## Schritt 7

Alle Zutaten mit den Händen kneten.

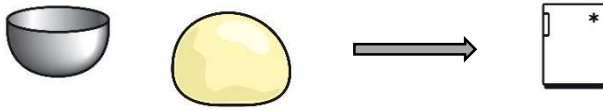


Forme aus dem Teig eine Kugel.



## Schritt 8

Die Schüssel mit dem fertigen Teig in den Kühlschrank stellen.



Eine Stunde warten.



## Schritt 9

Wische deine Arbeitsfläche gut ab.



Streue Mehl auf die Fläche.



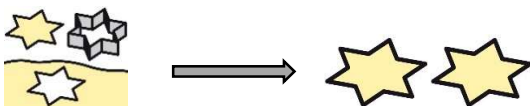
So kannst du den Teig besser ausrollen.

Rolle den Teig mit einem Wellholz aus.

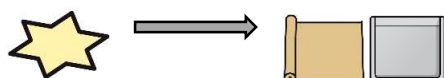


## Schritt 10

Stech mit den Ausstechförmchen Plätzchen aus.

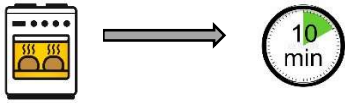


Lege die Plätzchen auf ein Backblech mit Backpapier.



## Schritt 11

Die Plätzchen ungefähr **10 Minuten** backen.



### **ACHTUNG!**

Jeder **Backofen** ist **anders**.

**Vielleicht** brauchen **deine Plätzchen** **weniger Zeit**.

**Beobachte** **deine Plätzchen** **genau**.

**Sie dürfen** **nicht verbrennen**.

## Schritt 12

Die Plätzchen danach **abkühlen** lassen.



# Glasure für Osterplätzchen



## Zutaten

1 **Packung** Zuckerstreusel



50 g **Puderzucker**



1-2 EL **Wasser** oder **Zitronensaft**



oder



## Material

**Esslöffel**



**Schüssel**



# Glaser für Osterplätzchen



## Anleitung

### ACHTUNG

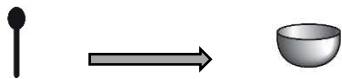
Erst **anrühren**, wenn die Plätzchen fertig **gebacken** sind.

Die **Glaser** wird sonst in der **Schüssel** fest.

Du **kannst** sie dann **nicht** mehr **benutzen**.

## Schritt 1

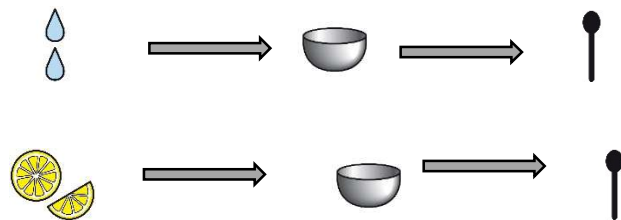
Leere den **Puderzucker** in die **Schüssel**.



## Schritt 2

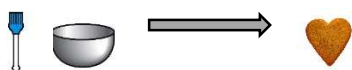
Leere die **Flüssigkeit** dazu.

Rühre **gut** um.



## Schritt 3

Die Plätzchen mit der **Zuckerglaser** **bestreichen**.



Danach mit den **Zuckerstreuseln** **bestreuen**.

