

Rezept für Buchstabenplätzchen

Um eigene Buchstaben zu backen (z. B. deinen Namen) brauchst du folgende Zutaten:

- ✂ 250 g weiche Butter oder Margarine
- ✂ 125 g Puderzucker (gesiebt)
- ✂ 1 Ei
- ✂ 1 Päckchen Vanillinzucker
- ✂ 300 g Mehl



Und so bereitest du den Teig zu:

- ✂ Die Butter mit einem Handrührgerät mit Rührbesen auf der höchsten Stufe geschmeidig rühren.
- ✂ Nach und nach Puderzucker, Vanillinzucker und das Ei unterrühren bis eine cremige Masse entstanden ist.
- ✂ Dann auf niedriger Stufe das Mehl unterrühren. Vorsicht, nicht zu lange rühren, dann gehen die Plätzchen später besser auf!

Als nächstes füllst du den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und drückst den Teig vorsichtig nach unten.

Halte den Spritzbeutel nun über ein Backblech (am besten mit Backpapier ausgelegt) und beginne zu „schreiben“.

Die Buchstaben müssen bei 160 - 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 10 - 12 Minuten backen. Sie sollten eine schöne, hellbraune Farbe haben.

Tipp:

Wenn du farbige Buchstaben möchtest, kannst du 20 g Kakaopulver für braune Kekse oder etwas Speisefarbe nach deinem Geschmack verwenden.

Guten Appetit!

