

Weihnachtsplätzchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Zucker, 100 gr ger. Mandeln, 100 gr Kokosraspeln, 1 Päckchen Vanillezucker, 300 gr Mehl, 250 gr zimmerwarme/weiche Butter, 0,5-1 Teelöffel Zimt (je nach Geschmack).

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 190° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Löffel verrühren.

Butter hinzugeben und alles miteinander verkneten.

Walnussgroße Kugeln formen und diese auf das Backblech setzen. Dieser Teig ergibt ca. 50 Plätzchen (ein Backblech voll).

Backblech für ca. 20 Minuten in den Backofen schieben.

Die noch heißen Plätzchen in Puderzucker oder Zucker wälzen.

Abkühlen lassen und zum Aufbewahren in eine Plätzchendose geben.