



## Weihnachtsplätzchen \* Sternensause

Rezept für ca. 40 Stück

### Zutaten

#### Knetteig:

150 g	kalte Butter in kleinen Stücken
350 g	Mehl
100 g	Zucker
1	Päckchen Vanillezucker
1 Eier	Gr. M
1 Prise	Salz



**Verzierung:** Royal Icing Garnierglasur z.B. Jacobi Decor oder alternativ Glasur aus 350 g Puderzucker, 8 EL Milch und 1 EL Walnusslikör. Lebensmittelfarbe blau & rot z.B. Jacobi Decor oder bei Knauber, Bonn. Milch & Walnusslikör können auch ausgetauscht werden, z.B. gegen 9 EL Zitronensaft... Diverse Zuckerperlen.

**Sonstiges:** Stern-Ausstecher *mehrere Größen*, Backpapier & Auskühlgitter, ein paar Schaschlikstäbe aus Holz oder Zahnstocher.

Backofen vorheizen *160° C Heißluft* oder

*180° C Ober-/Unterhitze*, mittlere Einschubschiene.

Backzeit *ca. 10–15 Minuten !!! verschiedene Plätzchengrößen !!!*

*...los geht's...!*

Für den Knetteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und alles zu einer Teigkugel verkneten. Am Anfang gewinnt man den Eindruck, dass sich die Zutaten nicht verbinden, **aber einfach weiterkneten**, auf einmal geht es dann ganz leicht. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche, ca. 5 mm, mit einer Teigrolle ausrollen. Sterne ausstechen auf das Backblech mit Backpapier legen.

*...und ab in den Ofen...!*

Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen & anschließend bis zur Verzierung in gut schließenden Keksdosen aufbewahren.

*...fertig..♥ !..*

**Tipp♥** Damit der Teig beim Ausrollen schön gleichmäßig hoch wird, haben wir uns zwei Holzplatten in der Stärke 0,5 mm (Länge ca. 100 cm) zur Hilfe genommen. Den Teig zwischen den Holzplatten ausrollen, dabei mit den Enden der Teigrolle immer auf den Holzplatten verbleiben. Die Holzplatten gibt es in Baumärkten in sämtlichen Stärken für kleines Geld. Wir haben eine Holzplatte in der Mitte durchgesägt. *Wenn der Teig zu weich sein sollte, eine Zeitlang in den Kühlschrank stellen.*

**Tipp♥** Als meine zwei Jungs noch klein waren, haben wir diesen Teig sehr oft verwendet, weil er sich in der Regel auch ohne kühlen ziemlich gut verarbeiten lässt.