

Gebäck – „Ausstecher (le)“

Zutaten sind:

- ➔ 500 gr. Mehl
- ➔ 150 gr. Zucker
- ➔ 3 Eigelb
- ➔ 3 Pck. Vanillezucker
- ➔ 1 Prise Salz
- ➔ 1 -2 Eßl. Sauerrahm
- ➔ 250 gr. Butter
- ➔ Für die Verzierung:
- ➔ bunte Schokolinsen
- ➔ Schokostreusel
- ➔ Zuckerperlen
- ➔ gehackte Pistazien und vieles mehr

Und so wird es gemacht:

Verknete alle Zutaten zu einem glatten Teig. Bestreue die Arbeitsplatte mit Mehl. Darauf rollst du dann den Teig dünn aus. Mit beliebigen Ausstechformen stichst du die Plätzchen aus und legst sie auf ein Backblech, das mit Backpapier ausgelegt wurde. Lass die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und streiche sie auf die kalten Plätzchen. Solange der Schokoladenguss noch warm ist, kannst du die Verzierungen auf die Plätzchen streuen, gerade so wie es dir gefällt.

Weitere Bemerkungen: Die Plätzchen kann man mit allem was man hat, schmeckt und gut aussieht belegen.

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten

etwa ½ Stunde

El.-Herd *backen*

bei 200° 12 -15 Minuten im Ofen backen, vorheizen

Beim Gasofen die Stufe 3 Umluft dieselbe Zeit benutzen

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“