

Plätzchen

Zutaten für ca. 40 Stück

250g Dinkelmehl
50g Zucker
1TL Vanillezucker
100g Marzipanrohmasse
150g Butter
1 Eigelb
Mehl zum Ausrollen
etwas Rapsöl



Zubereitung

Butter, Eigelb, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren, dann Mehl und Marzipanrohmasse unterarbeiten. Alles zu einem glatten Teig verkneten und ca. eine Stunde kalt stellen.

Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen. Plätzchen rund ausstechen und dann Blauweißchens Modeln in den Teig drücken (bei quadratischen Plätzchen kann natürlich auch erst das Model in den Teig gedrückt und dann der Keks zugeschnitten werden). Damit der Teig nicht am Holzmodel kleben bleibt, empfehlen wir das Model kurz in Rapsöl zu tauchen. Dann die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Bei 150 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) 10 bis 12 Minuten backen.

Viel Freude beim Backen und Drucken wünscht das Blauweißchen-Team.



Zu den Keksen können noch die passenden Papierservietten bedruckt werden.