

Traditionelle Lindenschulplätzchenrezepte

*(Ein herzliches Dankeschön an Frau Swetlana Kaap für die Zusammenstellung der
leckeren Rezepte)*

Vanillekipferl

250g Mehl
200g Butter
100g gemahlene Mandeln
80g Zucker
Mark einer Vanilleschote
Puderzucker zum Bestäuben

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und 10 Minuten ruhen lassen.
Anschließend kleine Kipferl formen und bei ca. 200°C zwischen 5 und 7 Minuten
backen (nicht zu braun werden lassen!).
Aus dem Backofen nehmen und sofort mit Puderzucker bestäuben.

Butterplätzchen

150g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100g Speisestärke
325g Mehl
200g Butter
1 Ei

Zucker, Vanillezucker, Speisestärke und Mehl mischen. Butter in kleinen Stücken
hinzufügen und das Ei dazugeben. Mit einem Handrührgerät (Knethaken) kurz
alles zusammen verrühren und anschließend mit den Händen zu einem Teig
kneten. Der Teig kann auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausgerollt werden,
wenn er nicht mehr an den Händen klebt. Plätzchen ausstecken und bei 200°C
ca. 12 Minuten backen.

Weihnachtliche Traumstücke

500g Mehl
5 Eigelb

250g Butter
2 Pck. Vanillezucker
150g Puderzucker
Puderzucker zum Bestäuben

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Aus dem Teig etwa fingerdicke Würste rollen und in ca. 1 cm breite Stücke scheiden.

Bei 180°C 15 Minuten goldgelb backen. Die Traumstücke etwas abkühlen lassen und noch lauwarm mit Puderzucker bestäuben.

Schoko-Plätzchen

300g Mehl
150g Butter
100g Zucker
2 Eier
½ Pck. Backpulver
2 EL Kakaopulver
Puderzucker zum Bestäuben

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig dünn ausrollen, Plätzchen ausstechen und bei 180°C ca. 10 Minuten backen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Backen & Essen!

ANMERKUNGEN

Für die aktuell geplante Spendenaktion stellt der Schulverein über die OGS oder das Sekretariat gerne „kleine Tütchen“ als mögliche Verpackung zur Verfügung. Die Tütchen können im Sekretariat oder in der OGS abgeholt werden können.

Bitte spenden Sie auf **KEINEN FALL** Plätzchen mit **NÜSSEN!!!!**

Plätzchenspenden können Sie gerne jederzeit in der OGS, im Sekretariat oder bei den Klassenleitungen abgeben (lassen).

Spendenaktion (Plätzchenverkauf auf dem Schulhof):

Do., 07.12.: 4.Jahrgang

Mo., 11.12.: 3.Jahrgang

Do., 14.12.: 2.Jahrgang

Mo., 18.12.: 1.Jahrgang

