

Schokobrezeln



Zutaten:

200g Mehl

100g Zucker

100g Butter

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

2 EL Kakao

evtl. etwas Milch



Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Falls notwendig, einige Tropfen Milch dazugeben.

Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und etwa 2 Stunden kühl stellen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Bleche mit Backpapier auslegen.

Von dem Teig walnussgroße Stücke abteilen und zu etwa 20 cm langen, dünnen Schlangen ausrollen. Die Teigstränge zu Brezeln schlingen und auf das Backblech legen.

Die Brezeln im heißen Backofen etwa 15 Minuten backen.

Butterplätzchen - „Ausstecherle“

Zutaten

250g Mehl

1 Messerspitze Backpulver

1 Ei

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

100g Zucker

125g weiche Butter

Plätzchenausstecher

500g Puderzucker und ca. 2 TL Wasser oder Zitronensaft

bunte Zuckerstreusel



Zubereitung

Mehl, Backpulver, Ei, Zucker, Vanillezucker, Salz und Butter zügig u einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Min im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit Ausstechern Plätzchen ausstechen.

Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 11 Min bei 200°C Ober-/Unterhitze (oder 180°C Umluft) backen.

Für die Glasur Puderzucker mit Wasser/Zitronensaft verrühren und die Plätzchen damit bestreichen.

Wer es bunt möchte, kann die Plätzchen auch noch mit bunten Streuseln verzieren.