

## Rezept für Ausstecherle



Für ca 3 Bleche brauchst Du:

380g Mehl

2 TL Backpulver

100g Butter

180g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eier

1 TL Abrieb einer Zitrone

(Alternativ: einige Tropfen Backaroma

Vanille oder Zitrone)

Zum Dekorieren evtl. Eigelb, Kondensmilch, Streusel, Kuvertüre oder Zuckerguss

### Zubereitung

Siebe das Mehl in eine große Schüssel. Gib das Backpulver dazu und vermische alles gründlich mit einem Löffel.

Verquirl in einer anderen Schüssel mit dem Handrührgerät die Butter, den Zucker, den Vanillezucker, die Eier und die Zitronenschale (bzw. das Aroma). Gib die Butter-Zucker-Mischung zum Mehl in die große Schüssel und verknete alles mit den Knet-haken des Handrührgerätes zu einem gleichmäßigen Teig.

Knete den Teig kurz mit den Händen weiter und forme eine Kugel. Wickle die Kugel in Frischhaltefolie und lege sie für mindestens 45 Minuten in den Kühlschrank.

Heize den Backofen auf 200 Grad (180 Grad Umluft) vor. Lege ein Backblech mit Backpapier aus.

Hole den Teig aus dem Kühlschrank und teile ihn in drei Teile. Forme aus einem Teil eine Kugel und lege den Rest wieder in den Kühlschrank. Bestreue die Arbeitsfläche mit etwas Mehl und reibe eine Teigrolle mit Mehl ein.

Rolle die Teigkugel auf der Arbeitsfläche etwa 5mm dick aus. Stich mit dem Ausstecher Plätzchen aus und lege sie auf das Backblech.

Schiebe das Backblech auf die mittlere Schiene des Backofens. Backe die Plätzchen 5-10 Minuten, bis sie an den Rändern leicht braun werden. Dann nimmst Du das Backblech heraus und lässt die Plätzchen abkühlen. Mache das gleiche mit den beiden anderen Teigportionen.

Du kannst die Plätzchen vor dem Backen verzieren, indem du sie mit Eigelb oder Kondensmilch einpinselst und mit Streuseln oder gehackten Nüssen bestreust. Oder du bestreichst die Plätzchen nach dem Abkühlen mit Kuvertüre oder Zuckerguss.

## Rezept für Kinderpunsch

### Zutaten

½ Liter Tee (Waldbeere oder  
andere Fruchtsorte)

¼ Liter Apfelsaft

8 Nelken

1 Stange Zimt

1 Zitrone

1 Orange

Evtl. Rohrzucker, Ahornsirup oder Honig

### Zubereitung

Den Tee in einem Kochtopf aufbrühen und ca. 8 Minuten ziehen lassen.

Apfelsaft, Nelken (diese am besten in ein Tee-Ei packen), Zimtstange, Zitronen- und Orangensaft dazugeben und erwärmen, aber nicht kochen lassen.

Ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann die Gewürze herausnehmen und heiß servieren.

Nach Geschmack mit Rohrzucker, Ahornsirup oder Honig süßen.

Wer mag, kann auch unbehandelte Orangen mit Schale im Punsch ausprobieren.

