



Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (<https://www.adventskalender.net>)

Startseite > Plätzchen-Grundteig

---

## Plätzchen-Grundteig

### Zutaten:

200 Gramm Mehl und Mehl für die Arbeitsfläche

90 Gramm Zucker

1 Ei (Größe L)

1 Tüte Vanillezucker

1 Teelöffel-Spitze Backpulver

1 Prise Salz

200 Gramm weiche Butter

### Zubereitung:

Mehl, Zucker und Ei vor dem Backen kühl stellen.

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz in einer hohen Schüssel mischen. Ei aufschlagen und dazugeben. Weiche Butter in kleine Würfel schneiden, auf der Mischung verteilen.

Alles mit den Knethaken des Handrührers zu Bröseln verrühren. Brösel auf die Arbeitsfläche häufen und mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in Folie verpackt mindestens eine Stunde, noch besser über Nacht, kühl stellen.

Vor dem Backen den Backofen auf 180° C (Ober-/Unterhitze vorheizen). Backbleche wenn nötig mit Backpapier auslegen. Teig in drei bis vier Portionen teilen. Jede Portion auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen, mit Mehl leicht bestäuben und zwei bis drei Millimeter dick ausrollen.

Ausgerollten Teig mit Formen ausschneiden oder, wenn es ganz schnell gehen soll, in Rauten ausradeln. Auf die Bleche legen und zehn bis 15 Minuten auf der mittleren Einschubebene backen.

Plätzchen aus dem Ofen nehmen, wenn die Ränder goldbraun sind. Kekse mit einer Palette vom Blech heben, auf einem Kuchengitter kalt werden lassen und dekorieren.

### Tipps:

Wer die Kekse mit Heißluft backen möchte, kann alle Bleche zum selben Zeitpunkt auf drei verschiedenen Einschubebenen in den kalten Backofen schieben. Plätzchen dann bei 160° C etwa 20 Minuten backen.

Den Teig nie zu lange kneten, denn dann wird er brandig, das bedeutet, dass die Plätzchen brüchig und krümelig werden.

Eine dünne Mehlschicht ist immer wichtig, damit der Teig nicht auf der Arbeitsfläche und am Rollholz klebt. Damit diese Schicht gleichmäßig und dünn ist, das Mehl zum Streuen in einen Zucker- oder Feinstreuer geben, in eine Dose, deren Deckel fein gelöchert ist. Wer schon ein wenig Übung hat, rollt den Teig ohne Mehl zwischen zwei Blättern Backpapier aus.

Aufbewahren lassen sich Plätzchen (nach dem Erkalten) am besten in einer Blechdose.

Dieses weihnachtliche Rezept stammt von Miele.de.

---

**Quell-Link:** <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/plaetzchen-grundteig>