

Deutschland – Ausstecherle

Die Zubereitung von Ausstecherle ist ein Dufterlebnis und bietet sich als Gebäck für die Weihnachtszeit an. Ein Rezept, welches optimal von Kinderhänden zubereitet werden kann.

Zutaten

- 750 g Mehl
- 200 g Butter
- 375 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillepulver
- ½ TL Zitronenaroma
- Eigelb zum Bestreichen
- Schokostreusel



Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier und Zitronenschalenaroma schaumig rühren. Auf der Küchenarbeitsplatte einen Kranz aus dem Mehl machen, das Butter-Ei-Gemisch in die Mitte geben und alles zu einem Teig zusammenkneten. Den Teig ca. ½ bis 1 Stunde kühl stellen.

Den Teig daraufhin auswellen und mit verschiedenen Förmchen ausstechen. Die Ausstecherle mit Eigelb bestreichen und nach Belieben mit Rosinen, Schoko- oder Zuckerstreuseln verzieren. Bei 175 Grad Heißluft ca. 10 Minuten backen, bis die Plätzchen hellbraun sind.