

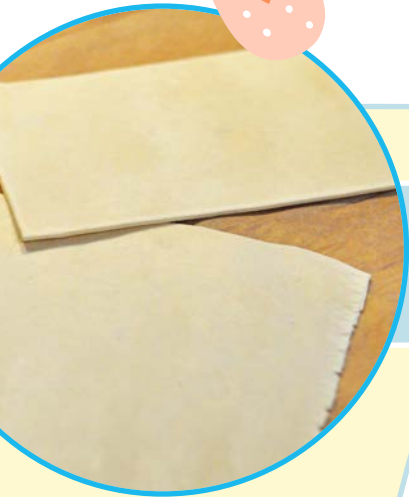
MACH MIT!

12

SO BACKST DU...

HERZHAFTE PLÄTZCHEN!

Die Weihnachtszeit ist vorbei - aber du hast immer noch Lust, Plätzchen auszustechen? Für diese leckeren Snacks kannst du die Ausstechförmchen wieder rausholen!



1. Lasse den Blätterteig auftauen und rolle ihn aus. Der Teig sollte ein wenig dünner sein, als er in der Packung war.

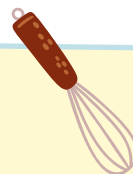
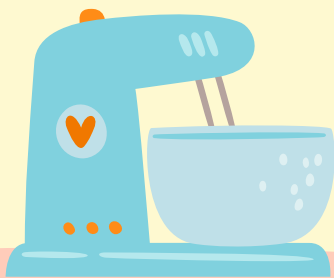


2. Wenn du deine Plätzchen mit Käse füllen möchtest, dann streue den geriebenen Käse auf die Hälfte des Teiges. Klappe dann die zweite Teighälfte über die mit dem Käse. Wenn du die Kekse nicht füllen möchtest, mach direkt mit Schritt drei weiter.



3. Bestreiche den Teig mit dem Eigelb. Wenn du möchtest, kannst du noch Körner, Kräuter oder grobes Salz darüber streuen. Steche dann mit den Förmchen Plätzchen aus.

4. Lege die Plätzchen auf ein Backblech und backe sie bei 180 Grad etwa zehn Minuten lang. Die Plätzchen schmecken warm und kalt!



DAS BRAUCHST DU:

- eine Packung Blätterteig
- ein Eigelb
- geriebenen Käse
- grobes Salz, Kräuter, Körner
- Ausstechförmchen

FERTIG SIND DIE PLÄTZCHEN!

