

Leckere Masken

Du brauchst

250 g Mehl, 100 g Zucker, 125 g weiche Butter, 1 Ei, etwas Puderzucker zum Bestreuen alternativ Zartbitter-Kuvertüre oder Zuckerguss (aus Puderzucker und Zitronensaft), bunte Streusel, Masken-Ausstecher

Bildquelle: Google

Tipp

Kein Masken-Ausstecher parat? Dann einfach lange „Würste“ formen, zu einer 8 legen und flachdrücken.

So wirds gemacht

1 Mehl und Zucker in eine Schüssel geben, die weiche Butter mit dem Ei hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für eine halbe Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

2 Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Teigkugel auf einer mit Mehl bestreuten Fläche ausrollen, die Plätzchen mit einer Masken-Ausstechform ausstechen, auf ein mit Backpapier versehenes Blech legen, ca. 10-12 Minuten goldgelb backen und auskühlen lassen.

3 Die Plätzchen nach Lust und Laune mit Puderzucker bestreuen, mit Zuckerguss oder mit im Wasserbad geschmolzener Zartbitter-Kuvertüre bestreichen und mit bunten Streuseln verzieren.

Förderbereiche



Fein-
motorik



Backen