

# Leckere Masken



Bildquelle: Google

## 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

## 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 ausschneiden, 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.

## Tipp

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

### Förderbereiche



Feinmotorik



Backen