

Einfach selber machen: PLÄTZCHEN zum Genießen & Verschenken



Du hast Lust auf ein neues Plätzchenrezept? Dann probiere das Lieblingsrezept vom nebenan.de-Team aus!

ZUTATEN

- 120 g (vegane) Margarine
- 70g Puderzucker
- 190g Mehl
- 10g Matcha
- 2-3 EL (Hafer-)Milch



1. Siebe das Mehl und Matcha-Pulver in eine große Schüssel und vermische die Zutaten.
2. Gib dann die gewürfelte Margarine dazu und verrühre alle Zutaten mit einem Handrührgerät oder der Küchenmaschine.
3. Füge 2-3 Esslöffel Hafermilch dazu und rühre erneut bis sich kleine Klümpchen ergeben.
4. Knete den Teig dann mit deinen Händen gut durch, bis er sich zu einer glatten Kugel formen lässt. Lege ihn dann für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.
5. Heize den Ofen auf 160 Grad (Ober- und Unterhitze). Nimm den Teig aus dem Kühlschrank und welle ihn auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche rund 1 cm dünn aus. Benutze Plätzchenförmchen oder runde Gläser, um die Formen aus dem Teig auszustechen. Platziere die Plätzchen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech.
6. Backe die Plätzchen bei 160 Grad für 15 Minuten. Lasse sie dann auf einem Küchengitter abkühlen.
7. Rühre den Puderzucker mit etwas Wasser zu einer dickflüssigen Glasur zusammen und bestreibe die ausgekühlten Plätzchen damit. Du kannst die Glasur auch mit Lebensmittelfarbe einfärben oder die Plätzchen nach Belieben mit Streuseln verschönern.

