Buttermilch WEIHNACHTSPLÄTZCHEN







Das brauchst Du:



So machst Du's:

Zuerst heizt Du den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Dann verrührst Du in einer Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, Zucker, Salz und die zimmerwarme Sennereibutter, bis der Teig schön krümelig ist. Nun die Buttermilch zum Teig geben und alles gut miteinander vermischen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche kannst Du jetzt den Teig ca. 1,5 cm dick ausrollen und mit einer beliebigen Keksform ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für 12 - 15 Minuten goldgelb backen. Sobald die Plätzchen ausgekühlt sind, kannst Du mit dem Verzieren beginnen...

Genuss-Jinn:

Vorsicht beim Ausstechen — die Formen sollten nicht gedreht werden, sonst gehen die Kekse nachher nicht mehr auf! Ohne weihnachtliche Verzierungen kannst Du die Plätzchen auch jederzeit für spontanen Besuch backen. Ein schnelles, einfaches Rezept, welches immer und überall schmeckt!



