



DIE KLEINE SPINNE WIDERLICH OMA ERNAS LIEBLINGSPLÄTZCHEN

Der kleinen Spinne Widerlich macht es großen Spaß, Plätzchen zu backen – vor allem gemeinsam mit Oma Erna! Vielleicht willst du es auch einmal versuchen? Die BuchstabenBande zeigt dir, wie's geht!

Das brauchst du:

- 300 g Mehl
- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 200 g kalte Butter (oder Margarine)
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Und so wird's gemacht:

1. Vermische alle Zutaten und verknete sie zu einem glatten Teig. Der muss nun ca. 40 Minuten im Kühlschrank auskühlen. Kleiner Tipp von Oma Erna: Bevor du das Ei dazugibst, schüttele es und sag dabei: »Eins, zwei, drei - und fertig ist das Zauber-Ei.« Dann gelingt es umso besser.
2. Nun heizt du den Ofen auf 165° C Umluft vor und rollst den Teig aus.
3. Danach kannst du mit deinen Förmchen die Plätzchen ausstechen und sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Sie werden auf der mittleren Schiene des Ofens in ca. 10 Minuten goldgelb gebacken.
4. Wenn sie fertig sind, lässt du sie noch etwas abkühlen, und danach kannst du sie nach Lust und Laune verzieren: mit Schokolade und bunten Streuseln. Oder du lässt sie einfach so, wie sie sind. Oma Ernas Lieblingsplätzchen schmecken einfach immer.

Die kleine Spinne und Oma Erna wünschen dir viel Spaß!



Rezept