

Santas liebste Weihnachtsplätzchen

Man nehme:

250 g Butter

120 g Puderzucker

2 Eigelbe

100 g ungeschälte, gemahlene Mandeln

350 g Mehl

Die Butter mit dem gesiebten Puderzucker und 1 Eigelb schaumig rühren. Die gemahlene Mandeln und das gesiebte Mehl darübergeben und alles rasch zu einem festen Mürbeteig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und eingewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ½ cm dick ausrollen und mit dem Keksausstecher ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, das zweite Eigelb verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen. Auf der mittleren Schiebeleiste 8-10 Minuten backen. Auf dem Backpapier abkühlen und danach auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.

