



WEIHNACHTSZEIT = PLÄTZCHENZEIT

EASY REZEPTE FÜR EILIGE

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

in 25 Tagen ist Weihnachten! In der besinnlichen Vorweihnachtszeit fallen meist noch Sachen an, die Stressen können. Angefangen beim Geschenkekaufen bis hin zum Managen des Familienbesuchs. Da hat man nicht immer die Zeit und die Muße für ein ausgiebiges Plätzchenbacken. Aber wer will schon auf die süßen Naschereien verzichten?

Deshalb haben wir für Sie zwei Rezepte zusammengestellt, mit denen Sie im Handumdrehen die Plätzchenteller wieder auffüllen können.

Wir wünschen Ihnen einen frohen ersten Advent und viel Spaß beim schnellen Backen!

Ihr KADEL-Team

RUCKZUCK 3 ZUTATEN KEKSE - OHNE EI VORBEREITUNG 15 MIN BACKZEIT 10 MIN

ZUTATEN

225 Gramm Weizenmehl | 110 Gramm Zucker | 150 Gramm Butter kalt und in kleinen Stückchen

ZUBEREITUNG

Backofen auf 175 Grad Ober- & Unterhitze vorheizen | alle Zutaten schnell und sorgfältig verkneten | falls genug Zeit, Teig zu einer Kugel formen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen | Mehl auf einer bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und Kekse nach belieben ausstechen oder mit dem Messer in Rauten schneiden | Kekse 10-15 Minuten backen.

PUDDINGPLÄTZCHEN VORBEREITUNG 15 MIN ZZGL. WARTEZEIT BACKZEIT 10 MIN

ZUTATEN

100 g weiche Butter | 40 g + etwas Puderzucker | 1 Pck. Vanillezucker | 1 Pck. Puddingpulver „Vanillegeschmack“ zum Kochen | 100 g Mehl

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 Grad Ober- & Unterhitze vorheizen | Butter mit dem Schneebesen schaumig schlagen | Puderzucker & Vanillezucker unterrühren | Puddingpulver & Mehl unterkneten | Teig in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank stellen | jeweils eine kleine Portion zwischen den Händen zu einer Kugel formen auf das Backblech legen und mit einer Gabel flachdrücken | 10-12 Minuten backen, auskühlen und mit Puderzucker bestreuen.



IHRE ANSPRECHPARTNERIN

Frau Vanessa Körner-Quintel freut sich über Ihre Rückmeldungen unter koerner-quintel@kadel.de oder 06201 – 944524.