



Weihnachtskekse

1. Marmorplätzchen (für etwa 40 Stück)

Zutaten:

125 g Butter oder Margarine,
75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker,
2 Eigelb, 225 g Mehl, 2 Esslöffel Kakaopulver



Zubereitung:

Weiches Fett, Zucker, Vanillezucker und Eigelb verrühren. Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Knapp die Hälfte des Teiges mit Kakaopulver verkneten. Beide Teigsorten locker miteinander verkneten und zu Rollen (ca. 3,5 cm Durchmesser) formen. Diese in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Teigrollen in 3 mm dicke Scheiben schneiden oder dünn ausrollen und ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und etwa 10 – 12 Minuten backen, dann auskühlen lassen.



2. Zuckerplätzchen (für etwa 90 Stück)

Zutaten:

125 g Butter oder Margarine, 1 Esslöffel Zucker,
1 Eigelb, 200 g Mehl, Mehl zum Ausrollen, 1 Eigelb und
2 Esslöffel Milch zum Bestreichen, 3 – 4 Esslöffel Zucker
zum Bestreuen

Zubereitung:

Weiches Fett und Zucker schaumig rühren. Eigelb unterrühren. Mehl dazugeben und schnell zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nicht zu dünn ausrollen. Kleine Kekse ausstechen. Kekse auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eigelb und Milch verquirlen, die Kekse damit bestreichen und mit Zucker bestreuen. Im Backofen 8 – 10 Minuten goldbraun backen und danach auskühlen lassen.