

# Anrather Weihnachtsplätzchen

---



## **Zutaten (ca. 80 Stück):**

250 g Butter  
250 g Zucker  
500 g Mehl  
5 g Zimt  
2 Eier  
1 Flasche Zitronenaroma

## **Zubereitung:**

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen.

Dann den Plätzchenteig zubereiten. Hierzu Butter mit Zucker verrühren, Eier sowie Zitronenaroma zufügen und unterarbeiten. Mehl mit Zimt vermischen, zur Ei-Butter-Zuckermasse geben und mit den Händen zu einem kompakten, nicht klebenden Teig verkneten.

Den Plätzchenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, mit weihnachtlichen Ausstechern Plätzchenrohlinge ausstechen und nach Belieben mit Plätzchenstempeln dekorieren.

Die Plätzchen auf das vorbereitete Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen geben und bis zum gewünschten Bräunungsgrad backen.

Danach herausholen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

## **Tipp:**

Der Teig eignet sich auch für Spritzgebäck. Außerdem können die fertigen Plätzchen auch super mit Schokolade oder Zuckerguss verziert werden.

***Nährwertangaben: 60 kcal pro Stück, 8 g KH pro Stück***