

NIKOLAUS PLÄTZCHEN

ZUTATEN

120G BUTTER ODER MARGARINE
120G ZUCKER
1 PRISE SALZ
1 EI
250G MEHL
1 TL BACKPULVER
1 TL ZIMT
1 TL KAKAOPULVER
MEHL FÜR DIE ARBEITSFLÄCHE

ZUBEREITUNG

BUTTER/MARGARINE, ZUCKER, SALZ UND EI
SCHAUMIG RÜHREN. MEHL, BACKPULVER, ZIMT UND
KAKAO MISCHEN UND MIT DEN FEUCHTEN ZUTATEN
ZU EINEM GLATTEN TEIG KNETEN.

TEIG CA. 1 STUNDE KALTSTELLEN.

TEIG AUF DER BEMEHLTEN ARBEITSFLÄCHE
AUSROLLEN UND PLÄTZCHEN IN BELIEBIGER FORM
AUSSTECHEN.

10-15 MINUTEN BEI 175 GRAD UMLUFT BACKEN.

NACH DEM ABKÜHLEN NACH BELIEBEN VERZIEREN.