



Die Kinder wüßten gar zu gern
was da die Englein backen.
Ob es wohl groß ist oder klein?
Ob es recht knusprig schmeckt und fein?
Ob's mürbe ist? Ob dunkel, licht?
Mit Schokolade oder nicht?
Ob's hart ist oder leicht zerbricht?
So fragen sie und noch viel mehr
und ich würd's gern verraten,
wenn es nicht ein Geheimnis wär!

Die Klasse 10d

*macht kein Geheimnis aus den zwei leckeren Plätzchenrezepten, die
dich zum Nachbacken einladen sollen*

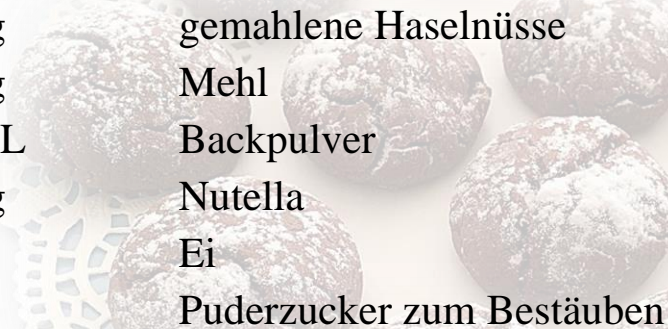
Viel Freude und gutes Gelingen



NUTELLA-PLÄTZCHEN



Zutaten



120 g	gemahlene Haselnüsse
120 g	Mehl
1½ TL	Backpulver
270 g	Nutella
1½	Ei
	Puderzucker zum Bestäuben

Gemahlene Haselnüsse, Mehl und Backpulver in einer großen Schüssel vermengen.

In einer zweiten Schüssel Nutella und Ei verquirlen. Die Mehlmischung nach und nach zur Nutella-Ei-Mischung geben und unterrühren bis sich ein lockerer Teig formt.

Den Teig mit den Händen zu einer großen Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Ca. 60 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Den Teig zu kleinen Bällchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Dabei ca. 1 cm Abstand zwischen den Bällchen lassen. Ca. 10 Min. backen, anschließend aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.



Puddingplätzchen

Zutaten:

- 100g Puddingpulver
- 1 Prise Salz
- 100g Puderzucker
- 200g Mehl
- 250g zimmerwarme Butter



Zubereitung:

1. Puddingpulver, Salz, Puderzucker und Mehl in einer großen Schüssel vermischen.
2. Die Butter zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den fertigen Teig zunächst in Portionen teilen und dann zu kleinen Kugeln formen.
4. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
(zwischen den Kugeln ein wenig Platz lassen, da sie etwas „auseinanderlaufen“)
5. Bei 160°C Ober/Unterhitze 10 Minuten backen.
6. Die abgekühlten Plätzchen mit Puderzucker bestäuben.

