

## **Weihnachtsplätzchen**

### Zutaten für 100 Plätzchen:

750 g Weizenmehl 405 oder 550 oder Dinkelmehl 630

500 g weiche Margarine

250 g Zucker

1 TL gemahlene Bourbon-Vanille (optional)

Schale einer unbehandelten Zitrone (optional)

### Zubereitung:

Margarine aufschlagen, Zucker, Zitrone und Vanille einrieseln lassen und schaumig schlagen.

Mehl dazugeben und rasch mit einem Holzlöffel-Stiel verkneten und mit den Händen zu einer Kugel formen.

Die Teigkugel für eine Stunde zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Zum Verarbeiten einen Teil des Teiges aus dem Kühlschrank nehmen.

Der Teig darf nicht warm werden!

1 cm dick ausrollen, ausstechen und die Plätzchen auf Bleche legen.

Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft für 10 Minuten backen.

*Von Luna van Well*