Lebkuchen-Plätzchen



Die Weihnachtsbackstube ist eröffnet – die Ausbeute

Zutaten (80 Plätzchen):

- 500 g Mehl
- 250 g Margarine
- 60 g Zucker
- 2 Eier
- 20 g Lebkuchengewürz
- 1 gehäufter TL Zimt
- 2 Msp. Backpulver
- 1 große Prise Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 2 x 15 Min. bei 180 °C Umluft

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu

einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Zwei Stücke Backpapier auf zwei Backbleche legen.

Ein großes Arbeitsbrett bemehlen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Die Hälfte des Teigs auf dem Arbeitsbrett 2–3 mm dick mit dem bemehlten Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen. Restlichen Teig der Teighälfte dann in mehreren Arbeitsschritten wieder mit dem Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen. Die Hälfte des Teigs ergibt etwa 40 Plätzchen. Jeweils 20 Plätzchen auf ein Backblech legen.

Backbleche auf mittlerer Ebene für 15 Minuten in den Backofen geben.

Backbleche herausnehmen, Plätzchen vom Backblech nehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Einen zweiten Durchgang für die zweite Hälfte des Teiges für weitere insgesamt 40 Plätzchen vornehmen.