



Wir backen Weihnachtsgebäck aus Mürbteig

Weihnachtsgebäck aus Mürbteig (gehackter Mürbteig)			
Menge	Zutaten	Zubereitung	
300 g 1 Msp. 100 g 1 P. 1 Pr. 1 200 g	Mehl Backpulver Zucker Vanillezucker Salz Ei Butter	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz auf das Backbrett geben 2. Eine Mulde formen und das Ei hineingeben 3. Butter in kleine Stücke schneiden und verteilen 4. Teig mit Teigkarte hacken 5. Teig kneten 6. Teig mindestens 30 min im Kühlschrank kühlen 7. Backbrett und Nudelholz bemehlen 8. Teig messerrückendick ausrollen 9. Plätzchen ausstechen 10. Backen: ca. 5–8 min bei 170 °C Umluft  	
Mürbteig herstellen			
			
1. Teig mit Teigkarte hacken	2. Teig kneten und kühl stellen	3. Teig ausrollen	4. Plätzchen ausstechen

Aprikosengebäck			
Menge	Zutaten	Zubereitung	
	Puderzucker Aprikosenmarmelade	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oberes Plätzchen mit Puderzucker bestäuben 2. Marmelade auf die Unterseite geben 3. Plätzchen zusammensetzen 	

Nugatgebäck			
Menge	Zutaten	Zubereitung	
½ Glas 1 P.	Nuss-Nugat-Creme Kuvertüre Nüsse, z. B. Mandelsplitter	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nugatcreme auf die Unterseite aufstreichen 2. Plätzchen zusammensetzen 3. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Plätzchen bestreichen 4. Sofort mit Nüssen verzieren 	

Buttergebäck			
Menge	Zutaten	Zubereitung	
100 g etwas	Puderzucker Zitronensaft bunte Zuckerstreusel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren 2. Plätzchen bestreichen 3. Mit Zuckerstreuseln bestreuen 	