

11.12. - Ein Rezept für süße Zuckerstangen-Plätzchen

Zutaten

<ul style="list-style-type: none">• 125g Zucker• 125g Butter• 300g Mehl• 1 Ei	<ul style="list-style-type: none">• 1 Päckchen Vanillezucker• 1 Prise Salz• rote Lebensmittelfarbe
--	--

Zubereitung:

- Alle Zutaten außer der Lebensmittelfarbe zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig halbieren und unter die eine Hälfte einige Tropfen Lebensmittelfarbe kneten.
- Teige jeweils in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Teige aus dem Kühlschrank nehmen und aus beiden Teigen jeweils 20 Schlangen rollen.
- Je 1 weiße und eine rote Schlange umeinander drehen und nochmal vorsichtig rollen, damit sich die Stränge verbinden. Ca. 10 cm lange Stangen abschneiden und zu Zuckerstangen formen.



- Auf mit Backpapier belegte Bleche legen und ca. 8 Minuten backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.

Eine Frohe Weihnachtszeit und schöne Festtage wünschen Ihnen
Maxim, Antonia und Nik aus der EF.♥