

## Plätzchen backen



DEUTSCH-TO-GO.DE

Weihnachtsplätzchen gehören – wie der [Adventskranz](#) – zur Vorweihnachtszeit. Viele Familien haben Lieblingsrezepte, die von einer Generation zur nächsten weitergegeben werden. Beliebte Sorten sind Butterplätzchen, Vanillekipferl, Zimtsterne oder Spitzbuben, zwei oder drei mit Marmelade zusammengeklebte Plätzchen.

Bevor es ans Backen geht, kauft man meistens Haselnüsse, Mandeln, Vanillezucker und unbehandelte Zitronen.

Außerdem natürlich Mehl, Puderzucker, Eier, viel Butter und Backpapier!

Dann wird in den Küchen gearbeitet: Man knetet den Teig, rollt ihn mit einem Nudelholz aus und sticht mit Förmchen Kekse aus. Bevor man das Gebäck auf die Backbleche gibt, legt man sie meistens mit Backpapier aus. Das ist ein beschichtetes Papier, das das Ankleben verhindert. Wenn man dann die Bleche in den Backofen schiebt, duftet die ganze Wohnung. Die Plätzchen kann man mit Zuckerperlen verzieren oder mit Kuvertüre überziehen. Der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt!

Die Plätzchen werden in Blechdosen kühl gelagert und vor Weihnachten im Familienkreis gegessen oder an Freunde und Bekannte verschenkt.

(153 Wörter)

(Ingrid Plank für [www.deutsch-to-go.de](http://www.deutsch-to-go.de) – Lesetipps:

<https://www.weihnachtszeit.net/weihnachtsbaeckerei/weihnachtsplaetzchen/>

<https://www.bayern.by/erlebnisse/essen-trinken/schmankerl-rezepte/plaetzchen/>)