



## Kindergruppen – Aktion Feuerwehr-Plätzchen backen

### Material:

- Backpapier
- mehrere Backbleche
- kleine Schüsseln (Material zur Verzierung)
- 2 – 3 Backpinsel
- Wachstischdecken (zur Abdeckung von Tischen)
- mehrere Nudelhölzer
- Ausstechformen mit Feuerwehr- oder anderen Motiven

### Plätzchenteigrezept für circa 40 Stück:

- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 g Zucker (mit braunem Rohrzucker wird's auch lecker)
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 125 g kalte Butter
- Rote Lebensmittelfarbe oder Rotebeetepulver zum rot einfärben
- Zur Verzierung: Nüsse, Zuckerperlen, Schoko-Streusel, etc.

### Zubereitung:

Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver vermischen, dann als Hügel auf die Arbeitsplatte verteilen und eine Mulde in die Mitte drücken.

Darauf kommt nun der Vanillezucker, der Zucker, das Ei, das Salz und die Lebensmittelfarbe bzw. Rotebeetepulver. Die Butter wird in kleine Flöckchen zerteilt und ebenfalls darauf gelegt. Nun alles gründlich mit einander verkneten bis ein geschmeidiger und glatter Teig entsteht. Nun den Teig für eine ½ Stunde im Kühlschrank kühlstellen und ruhen lassen.

Als nächstes kann der Teig zu einer Kugel geformt, ausgerollt und ausgestochen werden. Die fertigen Plätzchen werden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gelegt und bei 150°C 10 – 15 Minuten gebacken, bis sie eine schöne goldgelbe Bräunung haben.

Viel Spaß!

