

RUDOLPHPLATZERL

Du brauchst:

- 250 g Butter
- 500 g Mehl
- 140 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier

- Rote Schoko-Dragées
- Schoko Dekor Schrift



Schritt 1:

Alle Zutaten vermengen

Den entstandenen Teig in
Frischhaltefolie wickeln

1 Stunde im Kühlschrank lagern



Schritt 2:

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig ausrollen

Schritt 3:

Mit runder Plätzchenform oder einem Glas Kreise ausstechen

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen

Schritt 4:

13-15 Minuten bei 180°C
Ober- und Unterhitze
backen

Danach auskühlen lassen



Schritt 5:

Mit der Dekor Schrift Dragees aufkleben, sowie Augen und Geweih aufzeichnen

