



Auf die Plätzchen, fertig, los

Beim Weihnachtsgebäck scheiden sich die Geister: Die einen bestehen Jahr für Jahr auf die gleichen Klassiker und können sich ein Weihnachten ohne Vanillekipferl, Makronen und Spekulatius gar nicht vorstellen. Die anderen experimentieren gerne und erfinden alle Jahre wieder ein neues Rezept.

Fruchtaufstriche bringen
Abwechslung in die
Weihnachtsbäckerei.

Viele lieben es, ihre Plätzchen stundenlang aufwendig zu verzieren – und können dabei keine tollpatschigen Backgehilfen gebrauchen. Bei der Auswahl an Rezepten verwundert es allerdings nicht, dass das Plätzchenbacken bei vielen zum Kraftakt wird. Zu schnell übernimmt man sich bei der Auswahl der Rezepte, die man in diesem Jahr umsetzen will – und merkt, dass aus der gemütlichen Weihnachtsbäckerei eine sportliche Herausforderung geworden ist. Deshalb heißt es: Vorher sorgfältig auswählen.

Mit Kindern backen

Wer mit Kindern Plätzchen backen will, weiß: je einfacher, desto besser. Kinder wollen keine Kardamom-Zimt-Printen und keine Basler Streifen – auch wenn wir sie noch so toll finden! Sie wollen sich beim Teig kneten so richtig schön die Finger verkleben, heimlich vom Löffel naschen und dann mit

bunten Streuseln und süßen Fruchtaufstrichen eine riesengroße Kleckerei anstellen. Einfache Plätzchen mit Fruchtaufstrichen gelingen und schmecken immer. Unser Tipp: Wenn Sie unterschiedliche Marmeladen oder Fruchtaufstriche verwenden, haben Sie mit einem Rezept bereits zwei verschiedene Sorten auf dem Keksteller. Wenn die kleinen Weihnachtsbäcker dann ihre selbstgemachten Plätzchen sehen, werden sie vor lauter Stolz beinah platzen. Und Sie werden sich sagen: Das war die ganze Mühe wert!

Plätzchen mit Fruchtaufstrichen

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Zutaten:

- ✓ 10 EL Mehl
- ✓ 3 EL Puderzucker
- ✓ 2 Eigelb
- ✓ 1 Pkt Vanillezucker
- ✓ 150 g Margarine
- ✓ Fruchtaufstriche nach Belieben
wie z. B. Heirler Apfelfein oder Birnenfein

Zubereitung:

Mehl und Puderzucker vermischen. Eigelb, Vanillezucker und weiche Margarine dazugeben und kneten. Zu kleinen Kugeln formen. Etwas flachdrücken, in der Mitte leicht mit dem Daumen eine Mulde machen und einen Klecks Fruchtaufstrich hineingeben. Blech mit Backpapier belegen. Bei 180° 15 bis 20 Minuten backen.