

# PÜCKLER JUNIOR

## Fürst-Pückler-Plätzchen

Du brauchst für 2 Bleche:

Für den Teig:

240 g Mehl  
160 g Butter  
80 g Zucker  
1 Ei

Für die Glasur in den  
drei Pückler-Eis-Farben:

*Vanille:*

weiße Schokolade oder  
Zuckerguss (gesiebten  
Puderzucker mit etwas  
Orangensaft mischen; alternativ  
Puderzucker, Zitronensaft und  
gelbe Lebensmittelfarbe  
verwenden)

*Erdbeere:*

Zuckerguss (gesiebten Puderzucker mit etwas Kirschsaff mischen; alternativ  
Puderzucker, Zitronensaft und rote Lebensmittelfarbe verwenden)

*Schokolade:*

Bitterschokolade oder Zuckerguss (gesiebten Puderzucker mit etwas Zitronensaft und  
Kakaopulver mischen)

*Nach Belieben bunte Streusel*

**So geht's (am besten mit Hilfe eines Erwachsenen):**

Mehl, Butter, Zucker und Ei zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Mit einem  
Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (wenn der Teig noch zu sehr  
klebt, etwas Mehl zugeben). Anschließend kannst Du mit Deinen Ausstechformen  
beliebige Figuren ausstechen. Für Buchstaben gibt es spezielle Formen im Handel, oder  
Du schneidest die gewünschten Buchstaben einfach vorsichtig mit einem Messer in den  
Teig.

Die Plätzchen bei 150 Grad Ober-/Unterhitze etwa 15 min backen. Anschließend  
abkühlen lassen und nach Belieben mit Glasur und Streuseln verzieren.



PÜCKLER JUNIOR