



Oma Brigittes Plätzchenrezept

Zutaten für ca. 6 Bleche:

- 600 g Mehl
- 400 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Ei(er)
- 1 Pck. Vanillezucker
- ½ Msp. Zimtpulver
- evtl. Kakaopulver

Zubereitung

Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Alle Zutaten zu einer weichen Masse kneten und Figuren ausstechen.

Nach Belieben kann auch noch 1 TL Kakao oder verschiedene Aromen in den Teig gegeben werden.

Die Plätzchen auf ein Backblech (Backpapier) legen und 5 bis 7 Minuten bei 150 °C bis 175 °C in den Backofen geben.

Nach dem Abkühlen können die Plätzchen noch mit Streuseln oder Glasur verziert oder Marmelade bestrichen werden.

Lasst Euch die Plätzchen schmecken – Euer **CURA-Team**

DAS JUGENDAMT.
Unterstützung, die ankommt.

jobcenter
Fichtelgebirge

1 – 2 – 3 weihnachtliche Zimtschnecken kommt herbei!

Ganz einfach und mit geringem Aufwand könnt ihr superleckere Zimtschnecken auch selbst backen.

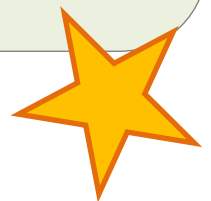
Ihr braucht:

- einen fertigen Blätterteig aus dem Kühlregal
- 50 bis 100 g Butter
- Zimtzucker (ca. 4 EL Zucker mit 1 TL Zimt)
- wahlweise gehackte Nüsse oder Krokant

Zubereitung:

- zunächst den Blätterteig auspacken und auf eine Unterlage legen
- anschließend die Butter in der Mikrowelle kurz erhitzen bis sie schmilzt (das geht auch in einem Topf, aber Vorsicht – nichts anbrennen lassen!)
- dann den Zimtzucker in die geschmolzene Butter geben
- die zähe Butter – Zimt - Masse auf den Blätterteig streichen; ggf. Nüsse oder Krokant darüber streuen
- den Blätterteig mit der langen Seite vorsichtig wie eine Schnecke aufrollen (Achtung klebrige Angelegenheit 😊)
- ca. 2 cm dicke Schnecken von der Teigrolle abschneiden und diese auf ein Backblech legen (Backpapier nicht vergessen!) → gerne auch nochmal ein bisschen Zimtzucker darüber streuen
- Die Schnecken etwas in Form drücken und bei 200 °C für ca. 12 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben
1 – 2 – 3 die Zimtschnecken sind fertig!

Viel Spaß beim Backen wünscht Euch das **CURA-Team**



DAS JUGENDAMT.
Unterstützung, die ankommt.

jobcenter 
Fichtelgebirge