

Plätzchen für die Gepäckpresse



BACKZEIT
(MIN)

15

ZUTATEN

125g weiche Butter
125g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Ei
250g Mehl
2 EL Kakao

ZUBEREITUNG

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und das Ei in die Nixe geben und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
2. Anschließend das Mehl und den Kakao hinzufügen und verrühren, bis ein homogener Teig entsteht.
3. Den Teig in die Gebäckpresse füllen, dabei schauen, dass keine Luftblasen entstehen.
4. Mit der gewünschten Schiebe die Kekse auf den Zauberstein pressen. Die Menge Teig ergibt ca. 2 Zaubersteine voller Kekse.
5. Im Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze für 15 Minuten auf der untersten Schiene backen. Anschließend vom Stein nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
6. Weitere leckere Rezepte gibt es unter www.andrea-liebetanz.de!

**Andrea Liebetanz - selbstständige Beraterin mit
Pampered Chef®**

www.andrea-liebetanz.de

