

Plätzchen ohne Ei



SARAH WIENER
STIFTUNG

Diese Kekse kommen ganz ohne Ei aus. Sie sind schnell gemacht, knusprig und wunderbar wandelbar. Ob pur, mit Zuckerguss oder anderer Deko: Beim Verzieren ist Platz für Kreativität.

ZUTATEN FÜR 12 KINDER

- 600 g Vollkornmehl (Dinkel)
- 300 g Butter
- 160 g Zucker
- 4-8 EL Milch
- Gewürze wie Vanille, Ceylon-Zimt, Orangenabrieb, Kardamom

ZUTATEN FÜR 2 KINDER + 2 ERWACHSENE

- 300 g Vollkornmehl (Dinkel)
- 150 g Butter
- 80 g Zucker
- 2-4 EL Milch
- Gewürze wie Vanille, Ceylon-Zimt, Orangenabrieb, Kardamom

KÜCHENWERKZEUG

- Küchenwaage
- große Schüssel
- verschließbare Frischhaltebox
- Teigrolle
- Förmchen zum Ausstechen
- ggf. Teigkarte
- Backblech mit Backpapier

(SAISONALE) ALTERNATIVEN

Für eine vegane Variante kann statt Butter Margarine verwendet werden. Für mehr Geschmack kann ein Teil des Mehls durch gemahlene Nüsse ersetzt werden (Achtung: Allergene!).

Statt Zucker eignen sich auch Puderzucker oder Honig. Puderzucker macht die Kekse feiner.



Allergene: Gluten (Vollkornmehl), Milch/Laktose (Butter, Milch)

Kosten in Bio-Qualität pro Kind: unter 0,50 Euro

Mengenrechner: Die Anzahl der Portionen kannst du für viele unserer Rezepte anpassen unter www.familienkueche.de.



GANZJÄHRIG

Plätzchen ohne Ei

ZUBEREITUNG UND PÄDAGOGISCHE TIPPS

- 1 Das Mehl abwiegen und in eine große Schüssel geben.
- 2 Zucker, Butter, Gewürze und die halbe Menge Milch hinzugeben und mit den Händen zu einem Teig kneten. Krümelt der Teig noch stark, nach und nach die restliche Milch dazugießen.
- 3 Den Teig abdecken oder in eine verschließbare Frischhaltebox füllen und für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Dann den Teig ausrollen und Plätzchen ausstechen.
- 4 Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und bei 180 °C (Umluft) ca. 10 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind.
- 5 Abkühlen lassen und nach Wunsch verzieren.

Beim Abwiegen können sich die Kinder löffelweise abwechseln.

Welche Gewürze in den Teig kommen, entscheiden die Kinder. Der Teig kann auch geteilt werden. So lassen sich verschiedene Gewürze ausprobieren.

Hier kann auch erstmal nur ein Teil des Teiges ausgerollt und der Rest weiter kühl gelagert werden. Dann lässt der Teig sich leichter ausrollen. Die Plätzchen mit einer Teigkarte vom Untergrund lösen, falls sie kleben.

Wurde der Ofen vorgeheizt, geht es noch schneller. Immer wieder nachschauen, ob die Plätzchen bereits fertig sind. Sie sind noch etwas weich, wenn sie aus dem Ofen kommen.

Die Plätzchen kühlen schneller ab, wenn sie vom heißen Blech genommen und auf einem Teller gelegt werden. Achtung: Sie sind heiß!



TIPPS & TRICKS

Statt Plätzchen auszustechen, kann der Teig auch zu dicken Rollen geformt und in Scheiben geschnitten werden. Etwas plattrücken und fertig sind sie fürs Blech. Als Guss zum Verzieren eignet sich Puderzucker mit Fruchtsaft: Dafür 50 g Puderzucker mit 1,5 EL Fruchtsaft mischen.

Puderzucker ist sehr fein gemahlener Zucker. Er löst sich schnell auf und wird oft für Glasuren, Zuckerguss oder zum Bestäuben von Gebäck verwendet. Puderzucker sorgt für eine glatte, feine Süße und eignet sich besonders gut für feine Teige oder Dekorationen. Er wird auch Staubzucker genannt.