

## Zartes Gebäck

### Grundrezept für Plätzchenpresse

#### Zutaten für ca. 40 - 50 Stück

(1 Füllung der Plätzchenpresse)

110 g weiche Butter

100 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 Ei

200 g Mehl, Type 405

2 EL Milch oder andere Flüssigkeit



Die weiche Butter in einer großen Schüssel mit einem Handmixer cremig rühren. Puderzucker sieben, mit Vanillezucker sowie Salz hinzufügen und unterrühren. Eier und Milch einrühren. Mehl darüber sieben und nur ganz kurz unter die Masse rühren, sonst wird das Mehl klebrig, und die Kekse laufen beim Backen auseinander.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Gewünschte Einsatzscheibe (zum Beispiel 2 oder 6) in die **Plätzchenpresse** einlegen und fixieren. Den gesamten Teig einfüllen und darauf achten, dass keine Luftlöcher entstehen. Mit der Presse die Kekse direkt - ohne Einfetten - auf den **Zauberstein** drücken. Für jeden Keks eine kleine Umdrehung, falls die ersten Exemplare noch nicht optimal sind, Teig sammeln und später wieder in die **Plätzchenpresse** füllen. Auf den **Zauberstein** passen circa 30 Stück.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der untersten Schiene, 12 - 15 Minuten backen. 2-3 Minuten auf dem **Zauberstein** ruhen lassen, damit Plätzchen fest werden. Dann mit dem **kleinen Servierheber** auf das **Kuchengitter** heben und auskühlen lassen.

Für die restliche Teigmenge Vorgang auf dem abgekühlten **Zauberstein** oder einer anderen **Stoneware-Form** wiederholen.

#### Variationen:

##### Schokokekse

Vor der Teigzubereitung 50 g Zartbitterschokolade schmelzen und etwas abgekühlt mit der Butter verrühren. Weiter arbeiten wie oben.

##### Gewürzkekse

1/2 TL Zimt und etwas gemahlene Nelke oder 2 g Matchapulver unter die flüssigen Zutaten rühren.

##### Mandelkekse

100 g Mehl durch sehr fein gemahlene Mandeln ersetzen, 2 Tropfen Bittermandelöl zugeben.

##### Zitronen- oder Orangenkekse

1/2 TL feine Zitronen- oder Orangenschale und 2 EL Zitronen- bzw. Orangensaft statt Milch rühren.

##### Dekoration aus Schokoladen- oder Zuckerguss

Nach Belieben mit zarten Blüten oder Hagelzucker betreut

**Jeweils zwei Plätzchen mit Ihrer Lieblingsmarmelade füllen.**