



**ORF extra**

## United Weihnachtsplätzchen

### Zutaten (2 Bleche Kekse):

300 g Dinkelmehl (Type 630)  
200 g weiche Margarine  
100 g Zucker

Kunterbunter als mit diesem kinderleichten Keksrezept geht's einfach nicht. Deshalb schieben wir auch alle Jahre wieder Fuhre um Fuhre in den Ofen und futtern, was das Zeug hält. Bis zur nächsten knusprigen Einlage. Das Beste am Weihnachtsbäckereispaß: Dieser Plätzchenschmaus kommt mit nur drei Zutaten aus!

So geht's: Sämtliche Zutaten (nein, ihr habt euch nicht verlesen, mehr braucht's wirklich nicht) miteinander vermengen, kneten, zu einem Ball formen und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Im Anschluss den Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen, den Teig etwa 1 cm dick ausrollen und nach Herzenslust mit Förmchen bearbeiten, sprich: einmal alle(s) ausstechen bitte.

Für 10 Minuten ausbacken. Serena nimmt sie immer einen Tick früher raus, Sarah liebt es, wenn der Rand leicht verbrennt und lässt das Blech gerne einen Hauch länger drin. Tine mag beide Varianten.

Was in jedem Fall schmeckt? Lila-Zitronenzuckerguss drauf, kombiniert mit knalligen 90's-Streuseln. Wer es erwachsener mag, kann auch mit Pistazien garnieren und den Guss klassisch weiß lassen.

Quelle: **Von wilder Welt und Weihnachten. Ein Abenteuerbuch für die Adventszeit zum Basteln, Backen und Genießen.** Christine Weißenborn, Sarah Neuendorf, Serena Hatfield. Knesebeck Verlag. ISBN 978-3-95728-674-1.