

# Bärchen-Plätzchen



**50-70 min.**



**8-10 Personen**



**leicht**

## Was ihr dafür benötigt:

- Mehl: 250 g
- Backpulver: 1 TL
- Salz: 1 Prise
- Zucker: 125 g
- Vanillezucker: 1 Pk
- kalte Butter: 125 g
- Ei: 1 Stk
- ganze Mandeln und Haselnüsse
- Bärchenausstecher

1

Vermischt das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz in einer Schüssel.

2

Dann gebt ihr Zucker und Vanillezucker dazu und die kalte Butter in Stückchen. Zum Schluss muss noch das Ei in die Schüssel geschlagen werden.

3

Den Teig verknetet ihr erst mit den Knethaken des Rührgeräts. Wenn er schön geschmeidig ist, darf mit den Händen weiter zu einem glatten Teig verknetet werden. Den Teigklumpen wickelt ihr in Frischhaltefolie und legt ihn für 30 Minuten im Kühlschrank kalt.

4

Nach der Ruhezeit teilt ihr den Teig am besten in drei Teile. Dann wird jeder der drei Teile auf einer bemehlten Arbeitsfläche einzeln auf etwa 5 mm Dicke ausgerollt. Ihr könnt die Teigklumpen einen nach dem anderen ausrollen und die übrigen dabei noch etwas im Kühlschrank ruhen lassen.

5

Heize den Backofen auf 175° Umluft vor. Jetzt darf mit dem Bärchenausstecher ausgestochen werden. Die ausgestochenen Bärchen legt ihr auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

6

Auf jeden ausgestochenen Bär legt ihr jetzt eine Mandel oder eine Haselnuss. Befeuchtet die Arme des Bären etwas mit Wasser und klappt diese dann nach oben, so dass der Bär die Nuss festhält. Mit einem Holzstab könnt ihr noch Augen und einen Mund in den Bär stechen. Dann geht es ab in den Ofen.

7

Während die Bärchen im Ofen circa 8 – 10 Minuten goldbraun backen, könnt ihr schon weiter ausstechen.

**Wir wünschen dir viel Spaß  
beim Backen!**