



# ★ REZEPT ★

## Konschtanzer Weihnachts-Guezle

Arbeitszeit: 35 Min. | Backen: 10 Min. | Kühlen: 50 Min. | Niveau: Einfach

### ZUTATEN

für 40 Plätzchen

#### Für den Teig

125 g kalte Butter

200 g Mehl

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

etwas Mehl für die  
Teigverarbeitung

#### Für Zuckerguss & Deko

2 EL Zitronensaft

6 EL Puderzucker

Streusel, Marzipan,

Zuckerdekor nach

Wahl

### ANLEITUNG

#### Schritt 1:

Für den Teig Butter, Mehl, Zucker, Vanillezucker & das Ei zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

#### Schritt 2:

Ein Blech mit Backpapier auslegen, Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Arbeitsfläche bemehlen. Teig auf der Arbeitsfläche etwa 5mm dick ausrollen und mit beliebigen Keks-Ausstecherformen ausstechen. Kekse direkt auf das Blech legen. Kekse im vorgeheizten Ofen etwa 7-10 Minuten backen (pro Blech). Vollständig auskühlen lassen.

#### Schritt 3:

Für das Wappen: Benutzt Streusel, Marmelade und alles was ihr gerade zur Hand habt und kreierte kreative Konstanz-Weihnachtsplätzchen!



Wir wünschen Euch viel Spaß beim Backen!