

Mehlbolzen

für ca. 70 Stück

Zutaten:

1kg Weizenmehl
 500g Zucker
 200g Butter (*alternativ: milcheiweißfrei*)
 400g Milch
 (*alternativ: milcheiweißfrei, laktosefrei*)
 15g Hirschhornsalz
 1 Pck. Vanillinzucker

Zuckerguss & bunte Streusel



Zubereitung:

1. Alle Zutaten miteinander vermischen und verkneten.
2. Den Teig anschließend um die 1,5 – 2cm dick ausrollen und mit beliebigen größeren Ausstechern ausstechen.
3. Die Ausstechplätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten backen.
4. Die Ränder der Plätzchen müssen ganz leicht braun sein, dann sind sie fertig.
5. Kurz abkühlen lassen und dann mit Zuckerguss & bunten Streuseln verzieren.

Hinweis: Mehlbolzen ist ein Rezept aus meiner Heimat (Landkreis Cloppenburg). Hier werden die Zuckerplätzchen zur Weihnachtszeit gebacken und bei jedem Bäcker verkauft. Traditionsgemäß sind diese etwas größer als „normale“ Ausstechplätzchen. Dies ist aber reine Geschmackssache.

Guten Appetit