

Knopf-Plätzchen



Hättest Du' s gewußt?

Bereits die Kelten zelebrierten zur Wintersonnwende im Dezember den Brauch, mit Honig gesüßte Fladen zu backen um diese den Naturgöttern als Opfer zu geben.



300g
Mehl



200g
Butter



100g
Puderzucker



1 Päckchen
Vanillezucker



1 TL
Zitronenschale



1 Ei



1 gehäufte EL
Kakao



1 EL
Milch

Gebäck



45 Minuten



Tipp:

Ausgekühlt kannst die Knopf-Plätzchen super in einem leerem Glas verpacken und als Geschenk dekorieren.

Guten Appetit!

Wir legen los...

- * Bevor es los geht schaffe Dir genügend Platz, wasche Deine Hände und ziehe am besten eine Schürze oder Kochjacke an.
- * Wenn Du Dir nicht mehr ganz sicher bist wie die einzelnen Schritte gehen, dann schau Dir einfach noch einmal das Video zum Rezept von Kinder-Kochkurs.com an.
- * **Wichtig:** wenn Du Dir am Herd oder Ofen noch nicht sicher bist, dann bitte einfach einen Erwachsenen um Hilfe.



1. Vorbereitung

- * Lege Deine **Zutaten** bereit.
- * Lege Dein **Zubehör** bereit.
- * **Heize** den Ofen auf 180° Ober- & Unterhitze vor
(**ACHTUNG:** Der Ofen muss leer sein!)



2. Backblech & Ei vorbereiten

- * **Lege** ein **Backblech** mit Backpapier aus.
- * **Schlage** das **Ei** in ein Schälchen.



3. Hellen Teig herstellen

- * **Vermische** Mehl, Puderzucker und Vanille-zucker und **siebe** die Mischung in die Rührschüssel.
- * **Gib** Butter, Ei und Zitronenschale hinzu.
- * **Knete** alles mit dem Handrührgerät und dann mit den Händen zu einem Teig.



4. Dunklen Teig herstellen

- * **Teile** den **Teig** in 2 Teile.
- * **Knete** in eine Teighälfte Kakao und Milch unter.
- * **Wickle** den Teig in Frischhaltefolie und **lege** ihn **für mind. 30 Minuten** in den Kühlschrank.



5. Knöpfe formen

- * **Rolle** aus dem Teig kleine Kugeln (ca. 3cm).
- * **Drücke** einen Flaschen-Dreh-Verschluss mit der flachen Seite in die Kugel.



6. Knopflöcher ausstechen

- * **Steche** mit einem Strohhalm 4 „Knopflöcher“ aus.
- * **Lege** die ausgestochenen „Knopfkekse“ auf das vorbereitete Backblech.



7. Knöpfe backen

- * **Schiebe** das Backblech in die mittlere Stufe des Ofens.
- * **Backe** die Knöpfe für ca. **10-12 Minuten**.

* **Vorsicht, der Ofen ist heiß!**



Guten Appetit!

Ich liebe Feedback!

Gerne kannst Du mir schreiben oder Bilder von Deinem Gericht auf Facebook teilen.

info@kinder-kochkurs.com
#kikocom
www.facebook.com/Kinderkochkurscom/