

Freitag, 20. Dezember 2024

## Plätzchenrezept „Back dir Albert, den beflügelten Aal!“



### Für ca. 40 Aale brauchst Du:

220 Gramm Weizenmehl  
110 Gramm Zucker  
150 Gramm Butter (kalt und in kleinen Stückchen)

### Dekomaterial:

Zuckerguss  
Streusel  
Lebensmittelfarbe  
Zuckeraugen

## Schritt 1:



Gib das Mehl und den Zucker in eine Backschüssel.  
Anschließend zerkleinerst Du die Butter und gibst sie auch in die Schüssel.

## Schritt 2:



Knete den Teig (am besten erst mit den Händen, bei Bedarf dann nochmal mit der Küchenmaschine), bis er gleichmäßig ist.

Wenn Du das Gefühl hast, dass der Teig trotz Kneten noch bröselig ist, gib 1 TL kaltes Wasser hinzu.

### Schritt 3:



Teile den Teig in zwei gleichgroße Kugeln. Wickle sie jeweils in eine Schicht Frischhaltefolie ein und leg sie dann für mindestens 30-45 Minuten in den Kühlschrank.

### Schritt 4:

Nach etwa 30 Minuten heizt Du den Ofen bei 175 Grad Ober- und Unterhitze vor und belegst zwei Backbleche mit Backpapier.

### Schritt 5:

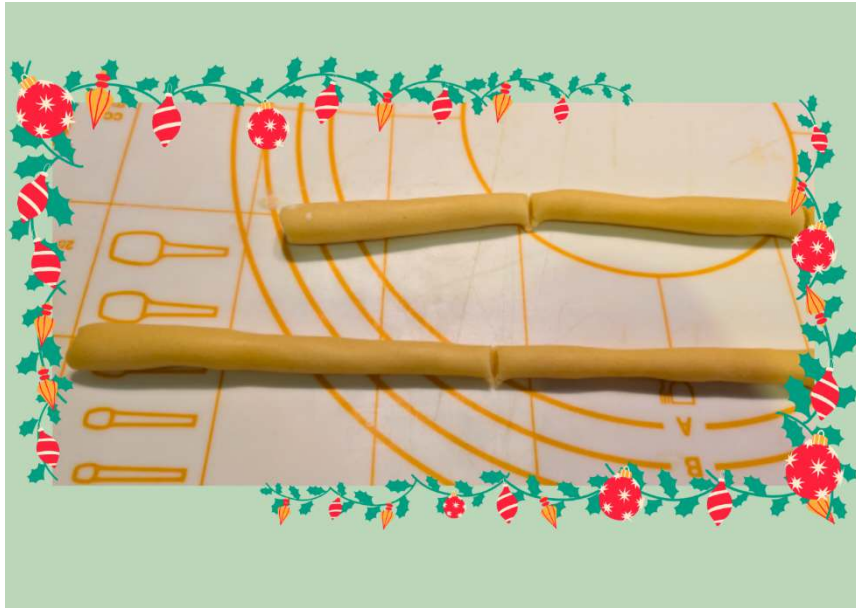
Nimm die erste Teigkugel aus dem Kühlschrank und warte kurz, bis sie wieder ungefähr auf Zimmertemperatur ist.

Bemehle eine Arbeitsfläche und leg die Teigkugel darauf.

Nachdem Du den Teig aus der Folie genommen hast, leg ihn auf die bemehlte Fläche.

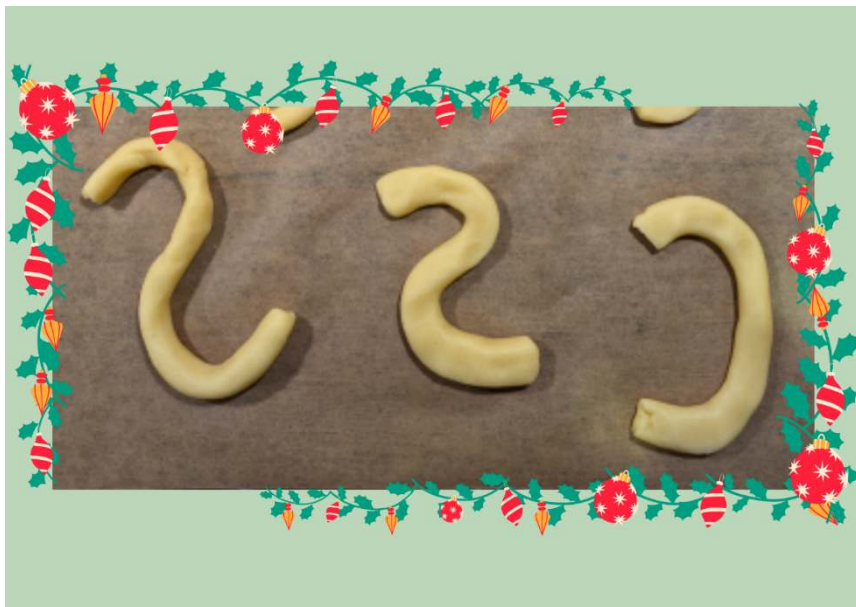
Drücke ihn erst leicht mit der Hand flach und rolle ihn dann mit einem Nudelholz aus.

## Schritt 6:



Forme den ausgerollten Teig zu einer langen Schnur (etwa fingerdick) und schneide sie anschließend in gleichgroße Teile.

## Schritt 7:



Danach formst Du die geschnittenen Teigrollchen zu Aalen. Wenn Du möchtest, lass Dich von den Aal-Keksen auf dem Bild inspirieren.  
Lege die geformten Kekse auf das Backblech.

## Schritt 8:

wiederhole Schritt 5 und 6 mit der zweiten Teigkugel.

## Schritt 9:

Wenn Du zufrieden bist, verteile die Kekse mit etwas Abstand auf die Bleche und schieb diese in den heißen Ofen. Aber Vorsicht, verbrenn Dich nicht! Hol Dir im Zweifelsfall einen Erwachsenen dazu, der Dir hilft.

Lass sie für etwa 10-12 Minuten backen.

## Schritt 10:

Wenn Du findest, dass die Kekse gut aussehen, nimm sie vorsichtig aus dem Ofen. Aber sei vorsichtig und lass sie gut abkühlen, denn im warmen Zustand sind sie sehr zerbrechlich!

## Schritt 11:



Jetzt kannst Du kreativ werden. Verziere und dekoriere die Aale, wie es Dir gefällt. Wenn Du möchtest, orientiere Dich am Bild.