

# ATELIER PETITS SABLÉS DE NOEL



WANN?  
Montag, 18.12.

12<sup>00</sup> - 13<sup>00</sup>  
13<sup>00</sup> - 14<sup>00</sup>  
14<sup>00</sup> - 15<sup>00</sup>

# Georgs Plätzchen

Zutaten:

300g Mehl 

150g Butter 


125g Zucker 

1 Prise Salz 

1 Ei 

Optional: Deco

- Puderzucker extra fein
- Wasser

1. Alles in eine Schüssel  geben und Kneten, bis der Teig festig ist


2. K<sup>ühl</sup>stellen min. **60 min**

3. Ausrollen 

4. Ausstechen 

5. Backen **180°C, 10 Minuten**

Wasser kochen  in eine Schüssel geben 

Löffel für Löffel mit Puderzucker vermischen,  bis die Konsistenz gut ist 