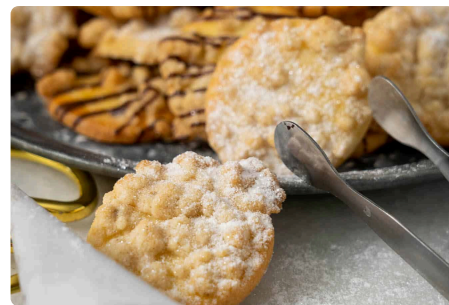


# Streusel Plätzchen

Von Kuchenfee

Weihnachtszeit ist Plätzchen Zeit und deswegen zeige ich euch die besten Weihnachtsplätzchen. Wer liebt Streuselkuchen genauso gut wie ich? Butterstreusel auf Keksen in der Keksdose sind bei jedem Gast beim Adventsbrunch ein Renner.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
<b>5 min</b>	<b>16 min</b>	<b>n/a</b>	<b>21 min</b>

30 Stück · Schwierigkeit: Mittel

## Zutaten

### MÜRBETEIG

**125 g** Butter

*weich*

**125 f x** Zucker

**1 x** Ei

**1 Prise** Salz

**1 Prise** Vanillemark

**220 g** Mehl

### STREUSEL

**50 g** Butter

*weich*

**50 g** Zucker

**80 g** Mehl

**1 Msp** Backpulver

**1 Prise** Salz

**1/2 TL** Plätzchengewürz

## Werkzeuge

Waage

Schüssel

Handrührgerät

Nudelholz

Ausstecher

## Zubereitung

### 1. ANLEITUNG

- 01** Die Zutaten des Mürbeteiges zusammen kneten bis ein gebundener, weicher Teig entsteht, dann flach gedrückt und abgedeckt mindestens eine Stunde kühlen.
- 02** Für die Streusel die Zutaten zu einem Streuselteig verarbeiten. Hier für ein Handrührgerät und die normalen Schneebesen nutzen. Bis zur Verwendung die Streusel kalt stellen.
- 03** Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.

- 04** Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen, nochmal kurz (!) verkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit etwas Milch, verquirltem Ei oder Wasser bestreichen, die Streusel darauf verteilen und mit einem Ausstecher portionieren.
- 05** Die Plätzchen auf ein Blech mit Backpapier geben und einige Minuten goldig ausbacken.