



# Hamburger Schmand - Plätzchen mit Hagelzucker

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Buttrig, knusprig,einfach; da macht die Weihnachtsbäckerei mit Kindern Spaß

## Zutaten

- 180 g Weizenmehl, gesiebt
- 125 g Markenbutter
- 80 g saure Sahne oder Schmand
- 100 g Hagelzucker
- 1 Prise Speisesalz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Mehl mit 1 Prise Salz mischen und mit der weichen Butter und dem Schmand zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

### Schritt2

Zu einer Rolle formen und in Klarsichtfolie ca. 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen.

### Schritt3

Nun hat man die Wahl: entweder in 1 cm große Plätzchen schneiden oder 1 cm hoch ausrollen und die Kinder z. B. kleine Sternchen ausstechen lassen.

### Schritt4

Beide Varianten mit Hagelzucker bestreuen und auf einem gefetteten Backblech in dem auf 200 ° C vorgeheizten Backofen ca. 10 - 11 min. backen, (Untere Schiene) noch warm vom Blech lösen.

**Rezeptart:** Hamburgisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hamburger-schmand-plaetzchen-mit-hagelzucker/>