

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/>