

## Plätzchenteig Grundrezept

Die Butter mit Puderzucker und Salz sehr cremig schlagen und das Ei unterrühren. Das Mehl mit der Butter-Zucker-Mischung zu einem festen Teig verkneten. Etwa 30 Min. zugedeckt kalt stellen.

Den Plätzchenteig etwa 3 mm dick ausrollen und ausstechen. Im Backofen bei 200 °C etwa 5–10 Min. hellgelb backen und abkühlen lassen.

### Zutaten

für den Teig:

- 200 g Butter
- 200 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 300 g Mehl

## Kokos-Schäfchen

Aus dem Plätzchenteig die Schäfchen ausstechen und wie angegeben backen. Jetzt können sie verziert werden.

So viel Saft zum Zucker geben und unterrühren, bis die Glasur glatt und eher etwas dickflüssig ist. Die Kokosraspel auf einen Teller streuen.

Die Lämmchen werden an den Stellen mit Glasur bepinselt, wo sie ein Kokosraspel-Fell haben sollen und gleich anschließend in die Kokosraspel gedrückt. Dann ganz vorsichtig abklopfen und antrocknen lassen. Mit einem Pinsel und flüssiger dunkler Schokolade kann man den Schäfchen auch noch ein Gesicht malen.

### Zutaten

1 Portion Plätzchenteig  
(siehe oben)

für die Glasur:

- 250 g Puderzucker
- 3–4 EL Zitronensaft  
(zur Verzierung aller  
anderen Plätzchen  
die Glasur mit Lebens-  
mittelfarben färben)
- Kokosraspel
- dunkle Schokolade

