

## Recette des Plätzchen

*Forme orale :*

Wir brauchen

1 kg Mehl,  
400 g Zucker,  
2 Päckchen Vanillezucker,  
2 Prisen Salz,  
1 Packung Backpulver,  
3 Eier  
500 g Butter.

Zuerst machen wir das Mehl auf den Tisch.  
Wir machen einen Berg.  
Wir machen in dem Berg ein Loch.  
Das Backpulver kommt zum Mehl.  
Jetzt kommt der Zucker.  
Wir machen den Zucker in das Loch.  
Salz, 2 Prisen und Vanillezucker.

Wir nehmen ein Messer und schlage die Eier auf.  
Ein Ei, 2 Eier.  
Jetzt mischen wir das Ei mit dem Zucker.  
Dann ein bisschen Mehl. Wir rühren.

Wir schneiden die Butter in Stücke und mischen sie mit Mehl und dem Ei.  
Wir machen die Butter klein und mischen die Butter mit Mehl.  
Wir kneten den Teig.

Jetzt kommt der Teig in den Kühlschrank.

Der Teig ist jetzt kalt.  
Jetzt rollen wir den Teig aus.

Der Teig ist jetzt fertig. Der Teig ist ungefähr 2 Millimeter dick.  
Jetzt nehmen wir die Förmchen und legen die Kekse auf das Backblech.  
Wir backen die Plätzchen im Ofen, 8 Minuten bei 200 Grad.

*Guten Appetit!*

D'après la vidéo

<https://tube-cycle-2.apps.education.fr/w/1gh8aEnL7wHvso1RLysPdG>

### Forme écrite :

Mehl auf den Tisch streuen.

Backpulver und Zucker zum Mehl geben.

Salz (2 Prisen) und Vanillezucker hinzufügen.

Eier aufschlagen und mit dem Zucker verrühren.

Nach und nach Mehl unterrühren.

Butter in Stücke schneiden.

Butter mit Mehl und Eiern mischen.

Butter zerkleinern und Teig kneten.

Teig in den Kühlschrank urhen lassen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Teig ausrollen (ca. 2 mm dick).

Formen ausstechen.

Kekse auf das Backblech legen.

Im Ofen bei 200 Grad 8 Minuten backen.

### Document authentique

