



## Neues aus der Ah!-Küche

### Ah!-Plätzchen



Es geht doch nichts über selbstgebackene Ah!-Plätzchen. Vor allem an Weihnachten!

#### Man nehme:

- 250 g Zucker
- 250 g Mehl
- 125 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 125 g Butter
- 2 Eigelb
- 1 Ei
- 20 g Zimt
- Puderzucker
- Zitronensaft



Gebt die Zutaten in eine Rührschüssel und vermengt sie gut miteinander. Danach rollt ihr den Teig aus, schneidet ein 'Ah!' aus und schiebt die Plätzchen für ca. 10 Minuten bei 180 Grad in den Backofen. Für die Glasur: Zitronensaft, Puderzucker und etwas Wasser verrühren und auf die Plätzchen streichen. LeckAh!

