

„AfD-Verbot Jetzt!“-Plätzchen

Ruhezeit: 2-8 Std.

Backzeit: ~ 10 Min.

Temperatur: 180 °C Ober/Unterhitze

Wir verwenden einen klassischen Plätzchenteig für Ausstecher, der mit natürlichen Zutaten eingefärbt wird. Die Zubereitung ist simpel und sollte dir auch als Back-Noviz*in oder gemeinsam mit Kindern Spaß machen. Wir geben dir auch im Text Tipps und Tricks mit, wie dir das Backen leichter fällt oder wie du Zutaten ersetzen kannst. Außerdem findest du in der Zutatenliste jeweils tierische und vegane Produkte, damit du nach Belieben variieren kannst.

Zutaten & Arbeitsmittel

125 g	(vegane) Butter
90 g	Zucker
250 g	Mehl
1	Ei oder veganer Eiersatz (z.B. 1 EL Sojamehl + 3 EL Wasser)
1	Vanilleschote (das Mark)
1/2 TL	Salz
~ 1 EL (15 g)	Himbeer-/Erdbeer-Pulver (oder sonstiges rotes Fruchtpulver)
~ 1 TL (5 g)	Matcha (oder sonstiges grünes Pulver nach deinem Geschmack)
2	Rührschüsseln
1	Rührgerät mit Knethaken
1	Brett
1	Messer
1	Teigrolle/saubere Flasche
2	Luftdichte Dosen/Klarsichtfolie
1	Waage
2	Backbleche
2	Backpapier
1	Auskühlgitter



Zubereitung

1. Schneide die Butter in kleine Stücke und verrühre sie mit dem Rührgerät zusammen mit Zucker und Salz, bis sich beides vollständig aufgelöst hat. Rühr dann das Ei oder dein Eiersatz mit unter.
2. Schneide die Vanilleschote einmal der Länge nach auf und kratze das Mark heraus. Gib sie zusammen mit dem Mehl zur Butter und vermengen alles gut mit dem Rührgerät. (*Tipp: Die leere Vanilleschote kannst du in eine Box mit Zucker geben, um den Zucker für spätere Anwendungen zu aromatisieren*)
3. Knete den bröckeligen Teig mit der Hand zu einer Kugel zusammen. Teile ihn dann mit Hilfe der Küchenwaage in zwei gleich schwere Stücke auf.
4. Gebe je das rote und grüne Pulver zu den beiden Teighälften und knete die Teige so lange, bis sie einheitlich eingefärbt sind. Du musst evtl. mit den Mengen variieren, je nachdem, was du zum einfärben verwendest. Du kannst natürlich auch auf Lebensmittelfarbe zurückgreifen oder gefriergetrocknete Früchte mit einem Mörser zu einem Pulver zerstoßen.
5. Forme die Teige zu zwei etwa gleich großen, länglichen Platten. Leg sie in je eine Dose oder wickel sie in Klarsichtfolie ein und stelle sie für mindestens 2 Std. oder über Nacht im Kühlschrank kalt.
6. Heize deinen Ofen nach der Ruhezeit auf 180 °C Ober-Unterhitze vor.
7. Nimm die Teigplatten aus dem Kühlschrank und rolle sie auf der Arbeitsfläche mit einem Teigroller oder einer sauberen Flasche gleichmäßig ca. einen halben Zentimeter dick aus. Evtl. musst du deine Arbeitsfläche und deinen Teigroller leicht bemehlen. Achte darauf, dass die Platten möglichst gerade Kanten haben und gleich lang sind. Am Ende sollten deine Platten ca. auf die Maße von 40 x 7 cm kommen.
8. Schneide die Teigplatten in ~2 cm breite Streifen, damit du jeweils ca. 20 Streifen erhältst. Lege die grünen Streifen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech (*Tipp: Wenn du das Backpapier vorher zerknüllst rollt es sich nicht ein*). Lege dann je einen pinken Streifen quer darüber. Für die Menge an Plätzchen benötigst du zwei Backbleche, da du Plätzchen nicht auf ein bereits warmes Backblech legen solltest. *Bonustipp: Wenn du mit einem Holzspieß o.ä. am oberen Ende des Kreuzes (dort, wo normalerweise „AfD“ steht) ein Loch bohrst, kannst du die Kekse später auch als Deko verwenden. Einfach, nachdem sie vollständig ausgekühlt sind, einen Faden durchfädeln und an Geschenke o.ä. hängen.*
9. Backe deine Plätzchen für ~10 Min. im Ofen und achte dabei darauf, dass sie nicht zu dunkel werden. Lass sie danach auf dem Blech kurz ankühlen, damit sie dir nicht beim anheben zerbrechen. Sobald sie etwas fester sind, gib sie auf ein Kuchengitter um sie komplett auskühlen zu lassen. Bewahre sie danach in einer luftdichten Dose bis zur Verwendung auf.

Bonustipp „AfD-Verbot-Jetzt“-Keksausstecher:

Das Rezept eignet sich auch hervorragend für ca. 13 Stück AVJ-Ausstecher-Kekse. Lass die Pulver für Vanille-Kekse weg oder verwende 2 EL Kakao für Schokokekse. Verwende bei Vanille-Keksen beim ausrollen des Teigs etwas zusätzliches Mehl für die Arbeitsfläche und den Teigroller, damit der Teig nicht kleben bleibt und bemehle bei Bedarf auch den Ausstecher bei jeder Verwendung. Rolle den Teig immer wieder ca. 1 cm dick aus, bis du keinen Teig mehr zum ausstechen übrig hast. Die Kekse brauchen ca. 10-15 Minuten im Ofen.



Spenden statt Geschenke



Unser Weihnachtswunsch? Demokratie und Menschenwürde für alle!

Dafür setzen sich unsere 28 lokalen Gruppen und AGen in der Bundesstruktur jeden Tag ein.

Um noch wirksamer für diese Ideale einzustehen und unsere Strukturen zu stärken, brauchen wir deine Spende.

**Auch kleine
Beträge helfen!**

afd-verbot.jetzt/de/spende

