

## ALEMÃO 3º ANO - 14 A 18 DE DEZEMBRO

QUERIDAS, CRIANÇAS! A ÚLTIMA ATIVIDADE DESTES ANOS É UMA RECEITA DE BOLACHA DE NATAL AUSTRIACA QUE VOCÊS PODERÃO FAZER COM SEUS PAIS.

DESDE JÁ, QUERO DESEJAR A TODOS UM **FELIZ E HARMONIOSO NATAL / FRÖHLICHE WEIHNACHTEN!**

### Einfache Kekse zum Ausstechen

A RECEITA É SIMPLES E FÁCIL DE FAZER!

Vorbereitungszeit / TEMPO DE PREPARO 20 Min.

Backzeit/ TEMPO PARA ASSAR 10 Min.

Portionen/ PORÇÃO DE 60 Stück



### Zutaten/ RECEITA

- 350 g Weizenmehl                      350 g DE FARINHA
- 250 g Butter                            250 g DE MANTEIGA
- 100 g Staubzucker                    100 g DE AÇÚCAR DE CONFEITEIRO
- 3 Dotter                                    3 GEMAS
- Prise Salz                                1 PITADA DE SAL
- Saft & Schale einer Biozitrone    1 COLHER DE SUCO DE LIMÃO
- 1 Kl Löffel backpulver                1 COLHERINHA DE FERMENTO EM PÓ.

### Zubereitung / MODO DE PREPARO

1. Mehl auf die Arbeitsfläche oder in eine Schüssel geben. Die Butter in kleine Stücke hinzugeben und abbröseln. Dabei wird die Butter mit dem Mehl in den Händen zerrieben, so dass keine Butterklümpchen mehr vorhanden sind.
2. Die restlichen Zutaten hinzugeben und rasch zu einem Mürbteig kneten. Den Teig zur einer Kugel formen und zugedeckt mindestens eine halbe Stunde kühl stellen.
3. Mit der Teigkarte ein Drittel vom Keksteig abstechen (den restlichen Teig wieder kühl stellen) und auf der bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz ausrollen.
4. Mit beliebigen Kekformen Plätzchen ausstechen und auf ein befettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Kekse ca. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 190° C backen.
5. Inzwischen die Teigreste zusammenkneten und mit dem restlichen Teig gleich vorgehen.
6. Die fertig gebackenen Kekse rasch vom Backblech nehmen, denn die Kekse dunkeln am heißen Backblech noch nach. Beim Herunternehmen aber vorsichtig sein, denn heiße Kekse brechen sehr leicht.

**1. USE UMA BACIA DE PLÁSTICO, COLOQUE FARINHA E CORTE A MANTEIGA EM PEDAÇOS, MISTURE OS DE MAIS INGREDIENTES JUNTO NA BACIA E AMASSE ATÉ FORMAR UMA MASSA BEM LISA.**

**2. LEVE A MASSA PARA A GELADEIRA. DEIXE- A DESCANSAR POR UMA NOITE;**

**3. APÓS DESCANSAR TIRE DA GELADEIRA UMA HORA ANTES E EM SEGUIDA ABRA A MASSA COM O ROLO E MODELE COM FORMINHAS PRÓPRIAS PARA BOLACHA;**

**4. FORRE A FORMA COM PAPEL MANTEIGA E PINCELE A MASSA COM UMA GEMA DE OVO E UM POUQUINHO DE LEITE ANTES DE COLOCAR NO FORNO**

**5. AQUEÇA O FORNO NA TEMPERATURA DE 190ºGRAUS E LEVE AO FORNO POR 10 MINUTOS, ATENÇÃO NÃO DEIXE QUEIMAR.**