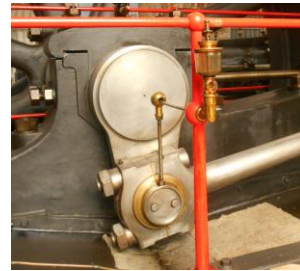


# Projektplätzchen backen



## Zutaten

250 g Mehl  
70 g Butter  
150 g Zucker  
35 ml Milch  
1 Ei  
1 Teelöffel Kakaopulver  
1 Teelöffel Zimt  
1 Teelöffel Lebkuchengewürz  
1 Messerspitze Nelkenpulver  
½ Päckchen Backpulver

## Zubereitung

Achtung: Am allerwichtigsten beim Zubereiten ist ein Quäntchen Liebe!

Die Zutaten vermischen und Kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst, eventuell Mehl nachgeben.

Teig zu einer Kugel formen und in einer Folie ein paar Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig ca. 5 – 8 mm dick ausrollen.

Die Plätzchen je nach Wunsch zu einer Dampfmaschine, dem Projektlogo „Museum trifft Schule“ oder einem Mühlstein ausschneiden bzw. ausstechen.

Auf ein Backblech legen. Abstand halten, da die Plätzchen noch aufgehen.

Bei 180° auf der mittleren Schiene 10- 12 Minuten backen.

Garnieren, servieren und mit projektbeteiligten Freundinnen und Freunden teilen.