

Das brauchst du:

- 100 g Butter
- 200 g Mehl (z. B. Hafermehl oder für glutenfreie Kekse Mais-, Kartoffel- oder Reismehl)
- 4 EL Wasser
- 60 g Zucker



So geht's:

1. Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verknete sie zusammen mit deinen Eltern zu einem glatten Teig. Stelle ihn anschließend 30 Minuten kalt (zum Beispiel im Kühlschrank).
2. In der Zwischenzeit können deine Eltern den Ofen schon einmal auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Forme nach dem Kühlen aus dem Teig Rollen, die du mit einem Messer in 1–2 cm breite Scheiben schneidest.
4. Lege die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und drücke sie ein wenig platt. Nimm dir dann einen Zahnstocher und ziehe vorsichtig auf jedem Plätzchen einen Kreis in den Teig. Jetzt noch vier Punkte hineinstechen und schon sehen deine Plätzchen aus wie kleine Knöpfe!
5. Zuletzt heißt es: ab in den Ofen. Jetzt müssen die Knopf-Plätzchen nur noch 15 Minuten auf der mittleren Schiene backen, bis sie fertig sind.

Tipp:

Hast du schon einmal herzhaftere Plätzchen probiert? Nimm dazu dieselben Zutaten – bis auf den Zucker. Den lässt du weg und fügst stattdessen 1 TL Majoran, 1 TL Thymian und etwas grobes Salz hinzu. Das schmeckt Glücks immer besonders gut!

