

# Der PLÄTZCHENRETTER

## Teig zu bröselig?

Knete etwas Öl oder weiche Butter in den Teig und lass den Teig ein paar Minuten ruhen.

## Plätzchenform zerlaufen?

Stelle ausgestochene Plätzchen vor dem Backen in den Kühlschrank. Dann werden sie fester.

Verbrannte Ecken?  
Die dunklen Ecken mit einem Messer abschaben und mit ab-Kuvertüre oder mit ab-

Plätzchen zu dunkel gebacken?  
Plätzchen garen auf dem Blech noch weiter bis sie ausgekühlt sind. Also lieber etwas früher aus dem Ofen nehmen.

## Plätzchen zu hart?

Daraus Doppelkekse mit Marmelade gefüllt herstellen. Nach ein paar Tagen sind sie wieder mürbe.

Plätzchen nach dem Backen zerlaufen?  
Zerlaufene Plätzchen kannst du noch super zum Verfeinern von Desserts verwenden.

## Zerbrochene Plätzchen?

Die Krümel kannst du als Boden für einen Käsekuchen verwenden

oder:

in selbst gemachte Schokotafeln als Crunch-Effekt geben