

# Tuffi und Co. in (Back-)Form

## Jetzt ist es wieder Zeit für leckere Wuppertal-Weihnachtsplätzchen

Wer denkt schon mitten im Sommer an Weihnachten? Martin Bang schon. Der Wuppertal-Marketing-Chef hatte bereits vor anderthalb Jahren eine Idee, die das adventliche Backvergnügen im wahrsten Sinne des Wortes zu neuer Form auflaufen ließ – seither können echte Wuppertal-Fans Laurentiuskirche, Tuffi und natürlich auch die Schwebebahn zu einer überaus schmackhaften Angelegenheit machen. Ein wenig Teig, ein heißer Ofen und natürlich die entsprechenden Formen – mehr ist nicht nötig, um zum Fest endlich mal am Turm der Laurenti-

uskirche knabbern zu können. Konditormeister Dennis Grimm hat schon im vergangenen Jahr ein passendes Rezept für den Buttermürbeteig verraten. Er nennt ihn einleuchtend Eins-zwei-drei-Teig, weil er aus einem Teil Zucker, zwei Teilen Butter und drei Teilen Mehl besteht.

Erhältlich sind die Ausstechformen aus Edelstahl mit Wuppertal-Motiven für 8,95 Euro bei Wuppertal-Touristik im City-Center an der Schloßbleiche, bei Rundschau Reisen am Werth 99 und bei TOP Reisen in der Elberfelder Rathaus Galerie.



## Das Rezept

100 g Zucker  
200 g Butter  
300 g Mehl  
1 Ei  
Vanille  
Salz

Knabberten schon im vergangenen Jahr genüsslich an Tuffi, Laurentiuskirche und Schwebebahn: Konditormeister Dennis Grimm, Rundschau-Marketing-Mitarbeiter Georg Bürger, Wuppertal-Marketing-Chef Martin Bang und Stadtdechant Bruno Kurth. Archiv-Foto: Jens Grossmann

### Und so geht es:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken. In die Mulde den Puderzucker, das Ei und das Vanille-Aroma geben. Die kalte Butter gleichmäßig auf dem Mehl verteilen, dann alles verkneten, bis der Teig glatt ist. Anschließend den Teig in Folie gewickelt für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Teig ausrollen und mit den Wuppertal-Formen ausstechen. Die Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegten Blechen jeweils etwa zehn Minuten backen. Bei Bedarf kann man die Kekse natürlich auch noch mit den passenden Lebensmittelfarben anmalen. Guten Appetit!

