

Weihnachtsplätzchen mit Zuckerglasur

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten

Für den Mürbeteig:

500 g Weizenmehl
250 g Zucker
250 g kalte Butter
1 Salz
1 Päckchen Backpulver
2 Eier
1 Vanilleschote

Für die Dekoration:

250 g Puderzucker
1 Eiweiß
rote Lebensmittelfarbe
Marzipanrohmasse

Zubehör:

Ausstecher
Spritbeutel mit kleiner Tülle

Wenn es draußen kalt und dunkel wird, wenn warm beleuchtete Fenster beschlagen, weil süßer Dampf aus glühenden Öfen dringt, dann ist es endlich wieder soweit. Winterwelt und Weihnachtszeit stehen vor der Tür. Und was wäre diese Zeit ohne den Duft von frisch gebackenen Weihnachtsplätzchen?!

- 1 -

Für den Mürbeteig das Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit dem Zucker und einer Prise Salz auf der Arbeitsfläche verteilen. Dabei in der Mitte eine Mulde formen. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und ringsherum verteilen. 2 Eier aufschlagen und in die Mulde geben. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und ebenfalls hinzufügen. Alternativ können Sie auch Vanillezucker verwenden. Nun alles mit den Händen kräftig durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, der nicht mehr an den Händen kleben bleibt.

- 2 -

Den Teig flachdrücken, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

- 3 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backbleche bereitstellen.

- 4 -

Anschließend etwa 1/4 des Teigs abnehmen und mit einem Nudelholz ausrollen. Teigrolle dabei am besten mit Mehl bestäuben, um zu verhindern, dass Teig an ihr haften bleibt. Dann mit verschiedenen Ausstechern Ihre Lieblingsmotive ausstechen. Teigreste entfernen, zum übrigen Teig geben und erneut ausrollen.

- 5 -

Die Plätzchen je nach Dicke etwa 10 - 12 Minuten im Ofen backen. Wenn sie leicht golden werden, herausnehmen und abkühlen lassen.

- 6 -

Die Zuckerglasur bezeichnet man auch als "Royal Icing".

Weihnachtspätzchen mit Zuckerglasur

Im Gegensatz zu reinem Zuckerguss wird die Masse stabiler und eignet sich daher hervorragend zum Dekorieren von Linien oder Punkten. Zur Herstellung der Zuckercreme zunächst das Eiweiß aufschlagen. Am besten verwenden Sie dazu einen Handmixer oder eine Küchenmaschine. Anschließend gesiebten Puderzucker zugeben und alles für etwa 7 Minuten steif schlagen.

- 7 -

Zuckercreme in einen Spritzbeutel füllen und die Weihnachtspätzchen nach Herzenslust dekorieren. Sie können die Zuckermasse auch mit Lebensmittelfarbe einfärben oder mit eingefärbter Marzipanrohmasse hübsche und leckere Verzierungen zaubern.