

Weihnachtsbacken Rezepte

Essbarer Tannenbaumschmuck

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

250 g	Roggenmehl (Typ 1150)	1	Essl. Rum
1	Teel. Backpulver	80 g	Butter
1	Teel. Lebkuchengewürz	120 g	Zuckerrübensirup
1/2	Vanilleschote	60 ml	Schlagsahne

ZUM VERZIEREN

150 g	Puderzucker	Walnushälften
1	Eiweiß	Belegkirschen
	Pistazienkerne	Zitronat
	Mandelkerne	Orangeat

SONSTIGES

Mehl	Zahnstocher
Klarsichtfolie	Ausstechförmchen
Backpapier	Bänder zum Aufhängen

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen und Figuren ausstechen. Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad , Gas- Herd: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen.

Sofort jeweils mit einem Zahnstocher einstechen und auskühlen lassen. Für die Verzierung Puderzucker mit Eiweiß verrühren und die Plätzchen damit bestreichen. Nach Belieben mit Nüssen, Orangeat, Zitronat oder Belegkirschen verzieren. Bänder durch die Löcher der Plätzchen ziehen.