

Weihnachtsbacken Rezepte

Kunterbunter Baumschmuck

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

500 g Mehl
220 g Margarine
1 Ei

2 Eigelb
125 g Puderzucker

Dekoration:

400 g Puderzucker
2 Eiweiß
1 Essl. Zitronensaft
Lebensmittelfarbe
-gelb

-rot, grün
1 Pk. Zuckerschrift
Dekoperlen
Schokolinsen

Mehl auf Arbeitsfläche sieben, Margarinstückchen darauf verteilen. Ei, Eigelb, Puderzucker, Salz dazugeben, rasch zum Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln, ca. 1 Stunde kalt stellen. Teig 1/2 cm dick ausrollen. Mit Plätzchenausstechern Figuren ausstechen.

Ei kleines Loch bohren, durch das man später ein Band ziehen kann. Plätzchen auf Backpapier legen, bei 220 Grad 12 Minuten backen. Zum Dekorieren Puderzucker mit Eiweiß und Zitronensaft mischen. Guss in Portionen aufteilen, einfärben.

Die Plätzchen mit buntem Guss überziehen, mit Zuckerschrift, Dekoperlen, Schokolinsen verzieren.