

Weihnachtsbacken Rezepte

Minz Eisblumen

Gattung: Backen, Weihnachten

Für den Teig:

250 g Mehl	100 g Zucker
50 g feingemahlene Mandeln	180 g Butter
2 Eigelbe	

Für Glasur und Verzierung:

200 g Puderzucker	bläü Speisefarbe
2 Essl. Milch	Hagelzucker

Mehl mit den gemahlene Mandeln mischen und auf die Arbeitsfläche geben. Eigelbe und Zucker und in kleine Flöckchen geschnittene Butter zu der Mehlmenge geben. Alle Zutaten mit einem Messer gut durchhacken und schnell zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt 30 Minuten ruhen lassen.

E-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Mit einer Ausstechform Blumen ausstechen und auf das Backblech legen. Im Ofen 10 - 12 Minuten backen (Gasherd : Stufe 2).Plätzchen vom Blech nehmen und abkühlen lassen.

Den Puderzucker mit der Milch verrühren. Mit Speisefarbe himmelblau färben. Die erkalteten Plätzchen mit der Glasur bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.