

Weihnachtsgebäck Rezepte

Bunt Verzierte Plätzchen

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Weihnachten

300 g	Mehl		-gemahlen
100 g	Zucker	300 g	Butter o. Margarine
1	Prise Salz	1	Ei
200 g	Marzipan-Rohmasse	1	Eigelb
100 g	Mandeln		

Ausserdem:

	Mehl z. Ausrollen	Lebensmittelfarben
250 g	Puderzucker	Zuckerstreusel
1	Eiweiss	Gebäckschmuck

Alle Zutaten (Marzipan-Rohmasse und Fett in kleinen Stücken) in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30Min. kühl stellen. Den Teig in Stücke schneiden, kurz durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche 1/2cm dick ausrollen. Einfache Figuren nach selbst angefertigten Pappschablonen ausschneiden oder mit Ausstechförmchen beliebige Formen ausstechen und auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste backen. Auf Kuchengittern auskühlen lassen. Den Puderzucker sieben und mit so viel Eiweiss verrühren, dass eine glatte, dickflüssige Glasur entsteht. Die Glasur Portionsweise mit Lebensmittelfarben einfärben und die Plätzchen damit bestreichen. Zuckerstreusel und Gebäckschmuck auf die noch weiche Glasur geben. Für Konturen den Zuckerguss in kleine Spritzbeutel aus Pergamentpapier füllen und auf die Plätzchen bzw. auf die getrocknete Glasur spritzen.

Backzeit: ca. 12-15 Minuten pro Blech

Elektroherd: 200°C Gasherd: Stufe 3 Umluftherd: 175°C