



# Weihnachtskranz aus Plätzchen

Zeit gesamt  
1h

Zubereitungszeit  
1h

Schwierigkeit  
Schwierig



## Zutaten

für 10 Portionen

Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	0.5 TL
Zucker	50 g
Vanille Zucker	1 TL
Butter	100 g
Eier	3 St.
Puderzucker	250 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Ausstecher, Spritzbeutel

1. In einer Schüssel 250 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, 50 g Zucker und 1 TL Vanillinzucker vermengen. 100 g kalte Butter und 1 Ei zugeben und mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank ca. 2 Std. ruhen lassen.
2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Nach Belieben verschiedene Formen ausstechen. Plätzchen auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen ca. 12 Min. backen. Fertige Kekse aus dem Ofen nehmen und zum Abkühlen beiseitestellen.
3. Derweil 2 Eier trennen, Eigelb anderweitig verwenden. In einer Schüssel 50 g Eiweiß mit dem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen und Puderzucker nach und nach hineinsieben. Der Zuckerguss sollte leicht fest sein. Zuckerguss in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, alternativ in einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden.
4. Die Hälfte der Plätzchen eng aneinander zu einem Kreis legen und zusammenkleben. Zuckerguss auf der Unterseite der übrigen Plätzchen verteilen und auf den Kekskreis kleben, sodass ein Plätzchenkranz entsteht. Weihnachtskranz mit Puderzucker bestreuen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Der Weihnachtskranz ist sowohl als Geschenk als auch als essbare Deko sehr schön. Verziere den Kranz nach Belieben auch mit geschmolzener weißer Schokolade, Rosmarinzwiegen oder gehackten Nüssen.

Tipp: Wenn du den Kranz zur Deko aufhängen möchtest, kannst du statt Plätzchen- auch Salzteig verwenden. Hierfür 2 Tassen Mehl, 1 Tasse Salz und 1 Tasse Wasser miteinander verkneten. Die Salzteigplätzchen dann ca. 60 Min. bei 50 °C (Umluft) und anschließend nochmal 50–60 Min. bei 120 °C (Umluft) aushärten lassen.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	307 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	10 g