



Weihnachtsmann-Plätzchen

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 40min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

| | |
|------------------------|-------|
| Weizenmehl, Type 405 | 250 g |
| Backpulver | 1 TL |
| Zucker | 50 g |
| Vanillinzucker | 1 TL |
| Butter | 120 g |
| Eier | 1 St. |
| Puderzucker | 100 g |
| Wasser | 1 EL |
| Lebensmittelfarbe, rot | 1 TL |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Ausstecher, Spritzbeutel

1. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillinzucker vermengen. Kalte Butter und Eier 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 etwa 0,5 cm dick ausrollen. Herzen und Sterne in verschiedenen Größen ausstechen. Auf ein Backblech mit Backpapier geben und im Ofen ca. 12 Min. hellbraun backen. Anschließend Plätzchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
3. In einer Schüssel Puderzucker mit 1 EL Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. In einer weiteren Schüssel die Hälfte des Gusses mit roter Lebensmittelfarbe vermengen. Guss in zwei Gefrierbeutel geben, verschließen und eine kleine Ecke abschneiden.
4. Mützen und Kleidung der Weihnachtsmänner mit dem roten Zuckerguss gestalten. Mit weißem Zuckerguss Akzente und Ränder zeichnen. Zuckerguss trocknen lassen und Weihnachtsmann-Plätzchen in einer Dose luftdicht verschlossen aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 249 kcal |
| Kohlenhydrate | 35 g |
| Eiweiß | 3 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 11 g |