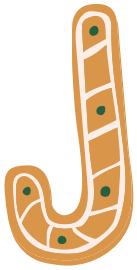


Zutaten für das Rezept Weihnachtsmann-Plätzchen

Für das Backblech:

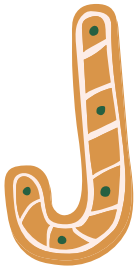
Backpapier
Ausstecher Herz, 6er-Set

Mürbeteig:

250g Weizenmehl
½ gestr. TL Backpulver
75g Zucker
etwa 3 Tropfen Vanille-Aroma
125g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

100g Puderzucker
etwa 1 - 2 EL Wasser
einige lustige Zuckeraugen
Back- und Speisefarbe rot
Zuckerschrift Schwarz
einige Kokosraspel
Gebäckschmuck weiße Mimosen



Zubereitung

1. Mürbeteig zubereiten

Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2. Plätzchen ausstechen

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa ½ cm dick ausrollen. Verschieden große Herzen ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Weihnachtsmann-Plätzchen verzieren

Puderzucker sieben und mit dem Wasser nach und nach zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Etwa 1/3 abnehmen und mit roter Speisefarbe einfärben. Beide Glasuren in Gefrierbeutel füllen, zunächst von dem Beutel mit dem roten Guss eine kleine Ecke abschneiden und die Mützen auftragen, dann mit dem weißen Guss die Gesichter mit Mützen und Bärten verzieren. Sofort im Anschluss nach Wunsch die Kokosraspel andrücken. Auf den größeren Herzen die Zuckeraugen mit Guss befestigen. Die kleinen Herzen mit Zuckerschrift als Augen verzieren. Für den Mützenbommel Gebäckschmuck an die Mützen drücken. Den Guss fest werden lassen.