

Weihnachts-Girlande

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

375 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
175 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Ei (Größe M)
200 g Butter

Zum Bestreichen:

etwas Milch

Zum Verzieren:

einige Kokosraspel
Korinthen
bunte Belegkirschen

Guss:

etwa 150 g Puderzucker
etwa 3 EL Wasser oder Zitronensaft
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

1. Vorbereiten: Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verkneten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ½ cm dick ausrollen. Drei- und Rechtecke (Höhe etwa 12 cm), Ringe (Ø 12 cm) und weihnachtliche Motive ausstechen. Aus den Teigresten Kugeln formen, flach drücken und zu "Schneemännern" zusammensetzen. Alle Teigstücke auf das Backblech legen und in das obere Drittel 2 kleine Löcher zum Aufhängen stechen. Teigstücke mit etwas Milch bestreichen und nach Wunsch mit Kokosraspeln, Korinthen und Belegkirschen verzieren. Das Backblech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 18 Min.

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3. Guss: Puderzucker sieben, mit Wasser oder Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren und Portionen davon mit Speisefarbe einfärben. Farbigen Guss getrennt in kleine Gefrierbeutel füllen, fest verschließen. Jeweils eine kleine Ecke der Beutel abschneiden und die Plätzchen verzieren.

4. Wenn der Guss fest geworden ist, Plätzchen mit Hilfe von dicken Wollfäden oder bunten Bändern zu einer Girlande aufhängen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: 1 g, Kh: 4 g, kJ: 121, kcal: 29

etwa 150 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die nächsten Plätzchen auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.

