

Honigkuchen-Plätzchen für Kinder

Für das Backblech:

Backpapier

Teig:

1 gestr. EL Puderzucker
120 g flüssiger Honig
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
250 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Guss:

200 g Puderzucker
etwa 2 EL Wasser



etwa 30 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Färbe den Puderzuckerguss mit Speisefarbe beliebig ein.
- Für Baumschmuck vor dem Backen mit einem Strohhalm Löcher in die Plätzchen stechen.

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Teig: Siebe den Puderzucker in eine Rührschüssel. Füge Honig, Vanillin-Zucker und Ei hinzu und verrühre alles mit einem Rührlöffel. Mische das Mehl mit Backin. 2/3 der Mischung rühre unter die Honig-Masse, den Rest knete auf der Arbeitsfläche unter.

3. Rolle den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick aus. Steche Plätzchen aus und lege sie auf das Backblech.

4. Schiebe das Backblech in den Backofen.

Backzeit: etwa 10 Min.

Ziehe die Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lass sie erkalten.

5. Guss: Siebe den Puderzucker in eine Schale und verrühre ihn mit dem Wasser zu einer dickflüssigen, spritzfähigen Masse. Gib den Guss in einen kleinen Gefrierbeutel oder ein Papierspritztütchen, schneide eine kleine Ecke ab und verziere die erkalteten Plätzchen damit.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: < 1 g, Kh: 16 g, kJ: 308, kcal: 74