

Bunte Weihnachtsplätzchen

Rezept für knusprige Plätzchen bunt verziert mit weihnachtlichen Motiven – bunte Weihnachtsplätzchen einfach selbst backen.

etwa 50 Stück



gelingt leicht



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

125 g weiche Butter oder Margarine

Zum Verzieren:

etwa 220 g Puderzucker

etwa 3 EL Milch

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Dr. Oetker Gebäckschmuck

Dr. Oetker Zuckerschrift mit

Schokoladen-Geschmack

Wie backe ich einfache bunte Weihnachtsplätzchen?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten.

3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und beliebige Motive ausstechen. Motive auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.



Bunte Weihnachtsplätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4 Verzieren:

Puderzucker mit Milch zu einem sehr dickflüssigen Guss verrühren, in Schälchen verteilen und mit den Back- & Speisefarben beliebig einfärben. Farbigen Guss jeweils in einen Einwegspritzbeutel geben, verschließen, eine sehr kleine Ecke abschneiden und die Weihnachtsplätzchen nach Belieben dekorieren. Dabei die einzelnen Farben etwas trocknen lassen, bevor man mit der nächsten Farbe beginnt. Gebäckschmuck jeweils sofort daraufgeben. Nach Belieben mit Zuckerschrift ausdekorieren. Guss und Zuckerschrift trocknen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In einer gut verschließbaren Dose können die Kekse etwa 2 Wochen aufbewahrt werden.
- Wenn der Teig zu weich ist, legen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. in den Kühlschrank.

