

Geschenk-Plätzchen

Diese köstlichen Plätzchen werden mit einer süßen Zuckerglasur zum perfekten Geschenk zu Weihnachten.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

☉ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Ausstecher quadratisch (6 x 6 cm)

Backpapier

Mürbeteig:

1 Dr. Oetker Bourbon

Vanilleschote

300 g Weizenmehl

100 g Zucker

200 g weiche Butter oder

Margarine

1 TL Salz

Zum Verzieren:

150 g Puderzucker

etwa 3 EL Zitronensaft

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
blau

Zuckerdekor

Wie backe ich einfache Geschenk-Plätzchen?:

1 Mürbeteig zubereiten:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. Mehl mit Vanillemark in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie gewickelt mind. 1 Std. kalt stellen. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



2 Mürbeteig ausstechen:

Mürbeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Mit dem Ausstecher quadratische Plätzchen ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

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

3 Plätzchen verzieren:

Pudrzucker und Zitronensaft in einer Schüssel zu einem dickflüssigen Guss verrühren. 1-2 EL Guss in einen kleinen Einwegspritzbeutel geben. Übrigen Guss mit Speisefarbe hellblau einfärben. Plätzchen damit bestreichen und beliebig mit Zuckerdekor bestreuen. Guss fest werden lassen. Eine kleine Ecke vom Spritzbeutel abschneiden und ein Kreuz sowie Schleife für das Geschenkband aufmalen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Kühlen den Teig nicht rund, sondern am besten flach in Frischhaltefolie wickeln. So ist die Oberfläche größer und der Teig kann schneller durchkühlen.
- Für das Bemalen der Plätzchen eignet sich ein etwas festerer Zuckerguss, da dieser nicht so schnell auseinanderläuft und so auch feine Linien lange erkennbar sind.
- Die Plätzchen kann man in gut schließenden Dosen etwa 2 Wochen aufbewahren.

