





Glasurekkekse

Schokoladige Ausstechplätzchen mit einem kreativen Schokoladenguss

etwa 60 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Teig:

60 g Honig
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Butter
2 EL Milch
200 g Weizenmehl
2 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 TL Dr. Oetker Kakao
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Verzieren:

etwa 125 g Dr. Oetker Kuchenglasur Hell
etwa 125 g Dr. Oetker Kuchenglasur Dunkel

1 Vorbereiten:

Honig mit Zucker, Vanillin-Zucker, Butter und Milch in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis alles gelöst ist. Masse in eine Rührschüssel geben, abkühlen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Teig:

Mehl mit Gustin, Kakao und Backin mischen und mit einem Mixer (Knethaken) unter die Honig-Masse kneten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Verschiedene Motive, z. B. runde Plätzchen (Ø etwa 5 cm) ausstechen und auf das Backblech legen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Minuten

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

3 Verzieren:

Glasuren nach Packungsanleitung schmelzen. Von den Beuteln jeweils eine kleine Ecke abschneiden. Nach Belieben helle und dunkle Glasur mit einem Teelöffel auf den Plätzchen verteilen (Abb. 1). Für einen Stern auf die noch feuchte Glasur mittig **vorsichtig** einen kleinen Klecks von der anderen Glasur spritzen. Durch den noch feuchten Guss mit einem spitzen Holzstäbchen in gleichmäßigen Abständen einige Male von der Mitte zum Rand und/oder umgekehrt ziehen.



Für eine Tanne auf die noch feuchte Glasur mittig eine kleine Linie von der anderen Glasur spritzen (Abb. 2).



Durch den noch feuchten Guss mit einem spitzen Holzstäbchen in gleichmäßigen Abständen einige Male von der Mitte zum rechten und linken Rand ziehen (Abb. 3). Glasur fest werden lassen. Die Plätzchen **nach und nach verzieren**, da die Glasur schnell fest wird. Die Glasur am besten im warmen Wasserbad stehen lassen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn der Teig zu weich sein sollte, stellen Sie ihn eine Zeitlang in den Kühlschrank.
- In gut schließenden Dosen können Sie die Plätzchen etwa 2 Wochen aufbewahren.