

Glasurkekse

Schoko-Glasur für Plätzchen - Diese Plätzchen mit Glasur aus zarter Schokolade zum Verzieren der Weihnachtsplätzchen.

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 150 g Dr. Oetker Kuchenglasur Hell

etwa 150 g Dr. Oetker Kuchenglasur Dunkel

Wie backe ich leckere Kekse mit Glasur?:

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 zubereiten:

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 Min.

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

3 Kekse 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 Glasurkekse **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, ihn eine Zeitlang in den Kühlschrank stellen.
- In gut schließenden Dosen können die Plätzchen etwa 2 Wochen aufbewahrt werden.