

Honigkuchen-Plätzchen

Knusprige Weihnachtsplätzchen auch prima als Baumschmuck

etwa 30 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Teig:

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

Guss:

200 g Puderzucker
etwa 2 EL Wasser

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen

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

2 Teig:

Puderzucker in eine Rührschüssel sieben. Honig, Vanillin-Zucker und Ei hinzufügen und mit einem Rührlöffel verrühren. Mehl mit Backin mischen, 2/3 der Mischung unter die Honig-Masse rühren, den Rest auf der Arbeitsfläche unterkneten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 10 Minuten

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



③ Guss:

Pudersucker sieben, mit Wasser zu einer dickflüssigen, spritzfähigen Masse verrühren. Guss in einen kleinen Gefrierbeutel oder ein Papierspritztütchen geben, eine kleine Ecke abschneiden und die erkalteten Plätzchen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Färben Sie den Pudersuckerguss mit Speisefarbe beliebig ein.
- Für Baumschmuck vor dem Backen mit einem Strohhalm Löcher in die Plätzchen stechen.

