

# Nikolaus-Plätzchen

Kleine rote Nikolaus-Plätzchen aus Mürbeteig ausgestochen mit sternförmigen Ausstechformen - Nikolaus-Kekse.

etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Ausstecher Stern , etwa 10 cm

### Mürbeteig:

250 g Weizenmehl  
120 g weiche Butter oder Margarine  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 Ei (Größe M)

### Zum Verzieren:

200 g Puderzucker  
etwa 4 EL Zitronensaft  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe Rot  
Dr. Oetker Kakao

## Wie backe ich Nikolaus-Plätzchen?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

### 2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche mit den Händen nochmals kurz durchkneten und dünn ausrollen.

### 3 Mit dem Ausstecher Sterne ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 12 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 4 Verzieren:

Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Etwa 3/4 des Gusses mit Speisefarbe rot einfärben und die Sterne damit bestreichen. Vom restlichen Guss 1 Teelöffel abnehmen und mit Kakao braun einfärben. Braunen und weißen Guss jeweils in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Mit dem weißen Guss "Bärte", "Augen", "Mütze" und "Gürtel" dekorieren. Mit dem braunen Guss die "Pupillen" verzieren. Guss gut trocknen lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Nikolaus-Plätzchen in einer gut schließenden Dose zwischen Backpapierlagen aufbewahren (etwa 2 Wochen).

