


Rote Zipfelmützen

Knusperplätzchen mit weihnachtlichen Gewürzen und roter Zuckerglasur

etwa 32 Stück

   gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

300 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
125 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
2 EL Milch
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Weihnachts-Aroma

Zum Verzieren:

100 g Puderzucker
etwa 3 TL Wasser
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
, rot
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
Dr. Oetker Gebäckschmuck

- 1** **Zubereitung:**
Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

- 2** **Knetteig:**
Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

- 3** Teig vierteln. Jedes Teigviertel auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 24 x 12 cm) ausrollen. Dieses in 4 kleine Rechtecke (etwa 6 x 12 cm) schneiden und diagonal durchschneiden, so dass 8 Dreiecke entstehen. Diese auf das Backblech legen und den oberen Teil des Dreiecks schräg und den unteren Teil gerade umlegen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.



Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Verzieren:

Puderezucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und mit Speisefarbe rot anfärben. Die Keksfleichen mit dem Guss bestreichen und mit der Zuckerschrift und Gebäckschmuck verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen sind die Plätzchen etwa 3 Wochen haltbar.
- Beim Ausrollen die Teigrechtecke mit einem Lineal oder Messer begradigen.

