

Schneeflocken-Plätzchen

Eisige Schneeflocken-Plätzchen aus zartem Mürbeteig mit winterlichen Schneeflocken-Motiven aus Fondant: Schneeflocken-Kekse backen.

etwa 50 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher Ring, 2-tlg.

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
70 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
125 g weiche Butter oder Margarine

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
150 g Puderzucker
etwa 4 EL Zitronensaft
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe blau

Wie backe ich Schneeflocken-Plätzchen?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig portionsweise auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen und Taler (Ø etwa 5 cm) ausstechen. Die Taler auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.



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

3 Verzieren:

Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und so viele Eiskristalle wie Plätzchen ausstechen. Eiskristalle auf Backpapier legen. Aus Puderzucker, Zitronensaft und blauer Speisefarbe einen streichfähigen Guss anrühren. Diesen mit einem Tafelmesser auf den Keksen verstreichen. Die Eiskristalle darauflegen, so lange der Guss noch nicht ganz angezogen ist. Guss trocknen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Plätzchen in gut schließenden Dosen lagern (etwa 2 Wochen).
- Sollte der Teig etwas weich sein, ihn etwa 30 Min. in den Kühlschrank legen.
- Zum Aufhängen der Plätzchen vor dem Backen ein Loch in die Taler stechen.

