

Schneekugel-Plätzchen

Winterlich dekorierte Kekse mit Schneekugel-Ausstecher mit bunter Eiweißspritzglasur und Dekor.

etwa 15 Stück



etwas Übung erforderlich

☉ ☾ bis 100 Minuten



Wie backe ich wunderschöne Weihnachtsplätzchen in Schneekugel-Optik?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher Schneekugel

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
125 g weiche Butter oder Margarine
1 Msp. gemahlener Zimt

Zum Verzieren:

2 Eiweiß (Größe M) sehr frisch
1 EL Zitronensaft
300 - 400 g Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Dr. Oetker Winter Streudekor
Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix
oder Blauer Mix



2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen und mit dem Ausstecher etwa 15 Schneekugeln ausstechen. Mit einem Strohhalm an der Oberseite ein kleines Loch ausstechen. Mit den kleinen Ausstechern eine entsprechende Anzahl an Keksen ausstechen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: 9 - 11 Min.

kleine Motive

Einschub: Mitte

Backzeit: 6 - 8 Min.

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

3 Verzieren:

Eiweiß und Zitronensaft mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Nach und nach etwa **275 g** Puderzucker zufügen und alles zu einem glatten, fließfähigen Guss verrühren. 4 EL vom Guss mit Speisefarbe hellblau einfärben. Je 2 EL rosa, gelb und grün einfärben. Die Schälchen zwischendurch am besten mit feuchtem Küchenpapier abdecken, da der Guss sehr schnell fest wird. Jeden Guss in einen Einwegspritzbeutel oder ein Papierspritztütchen füllen und gut verschließen. Unter den letzten Teil soviel Puderzucker rühren, dass ein spritzfähiger Guss entsteht.

- 4** Den spritzfähigen Guss in einen Spritzbeutel mit sehr kleiner Lochtülle oder ein Papierspritztütchen füllen. Die Konturen der Schneekugeln mit dem weißen Guss spritzen und trocknen lassen. Von den Papierspritztütchen kleine Ecken abschneiden und die Innenflächen mit dem farbigen Guss ausfüllen ("floaten"). Mit den kleinen Plätzchen und Dekor verzieren. Die kleinen Plätzchen nach Wunsch mit Guss verzieren. Alles gut trocknen lassen.





Versuchsküche Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Unter <https://www.oetker.de/tipps-wissenswertes/tipps-tricks/t/papierspritztueten-falten> gibt es eine Anleitung zum Falten von Papierspritztüten.
- Der fließfähige Guss lässt sich ganz einfach mit einem Zahnstocher oder Schaschlikspieß in die Ecken ziehen.
- Ein Band durch die Löcher der Schneekugeln ziehen und an den Weihnachtsbaum hängen.
- Sollte der Teig kleben, stellen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt.
- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 2 Wochen aufbewahren.

