

# Vanilleplätzchen

Knusprige Plätzchen mit Zuckerguss

etwa 45 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Knetteig:

200 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

75 g weiche Butter oder

Margarine

1 Ei (der Größe M)

### Zum Verzieren:

2 Pck. Dr. Oetker Fix und Fertig

Zuckerguss Classic (je 125 g)

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

## 1 Vorbereiten:

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. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und runde Taler (Ø etwa 4,5 cm) ausstechen. Plätzchen auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Minuten**

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

### 3 Verzieren:

Zuckerguss gut durchkneten, jeweils etwa 1 EL mit roter und 1 EL mit grüner Speisefarbe einfärben und in einen Einwegspritzbeutel oder kleinen Gefrierbeutel geben und eine sehr kleine Ecke abschneiden. Von dem übrigen Guss einen kleinen Klecks auf die Plätzchen geben und mit einem Tafelmesser verstreichen. Sofort im Anschluss die farbige Glasur aufspritzen und mit einem Holzstäbchen ausziehen. Für einen Kranz kleine Punkte spritzen und ausziehen (Abb. 1).



- 4 Für Tannenbäume eine Tanne aufspritzen und die Spitzen mit einem Holzstäbchen ausziehen (Abb. 2). Für Ilexblätter 3 ovale Kleckse spritzen und ausziehen, anschließend 3 rote Ilexbeeren aufspritzen. Guss mind. 3 Std. trocknen lassen.



#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Plätzchen kann man in einer gut schließenden Dose etwa 1 Woche aufbewahren.