

Weihnachtsmann-Plätzchen

Diese Weihnachtsmänner sind einfach zu backen und der Hingucker auf jedem Plätzchenteller.

30 - 40 Stück



gelingt leicht

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher Herz, 6er-Set

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
etwa 3 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma
125 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

100 g Puderzucker
etwa 1 - 2 EL Wasser
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot
Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz
Kokosraspel
Dr. Oetker Gebäckschmuck weiße Mimosen

Wie backe ich Weihnachtsmann-Plätzchen mit Herzausstechern?:

① Mürbeteig zubereiten:

Mehl und 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. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

② Plätzchen ausstechen:

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa ½ cm dick ausrollen. Verschieden große Herzen ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.



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

③ Weihnachtsmann-Plätzchen verzieren:

Puderzucker sieben und mit dem Wasser nach und nach zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Etwa 1/3 abnehmen und mit roter Speisefarbe einfärben. Beide Glasuren in Gefrierbeutel füllen, zunächst von dem Beutel mit dem roten Guss eine kleine Ecke abschneiden und die Mützen auftragen, dann mit dem weißen Guss die Gesichter mit Mützen und Bärten verzieren. Sofort im Anschluss nach Wunsch die Kokosraspel andrücken. Auf den größeren Herzen die Zuckeraugen mit Guss befestigen. Die kleinen Herzen mit Zuckerschrift als Augen verzieren. Für den Mützenbommel Gebäckschmuck an die Mützen drücken. Den Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn nur ein Backblech vorhanden ist, können die übrigen Weihnachtsmann-Plätzchen auch auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereitet werden. Dann einfach das Backpapier auf das Blech ziehen.
- In gut schließenden Dosen kann man die Weihnachtsmann-Plätzchen etwa 1 Woche aufbewahren.

