



Essbare Geschenkhänger mit Royal-Icing



Zutaten

Für den Teig:

1/2 TL	Zimt
50 g	gemahlene Mandeln (weiß)
1 Päckchen	Vanillezucker
1/2 TL	Backpulver
130 g	weiche Butter
	Salz
110 g	Zucker
1	Eigelb
1	Ei
260 g	Mehl

Für die Glasur:

1,5 - 2	rote und grüne Lebensmittelfarbe
400 g	Eiweiß (L), ohne Fäden
	Puderzucker

Rezeptinfo

Zutaten für 15 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 1,5 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1243 kJ, 297 kcal, 48,1 g Kohlenhydrate, 3,87 g Eiweiß, 10,1 g Fett, 53,5 mg Cholesterin, 0,054 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Wann macht Geschenke auspacken noch mehr Spaß? Richtig, wenn man die Geschenkhänger anschließend aufessen darf! Unsere Geschenkhänger-Plätzchen sehen nämlich nicht nur richtig cool aus, sondern schmecken auch super lecker! Mit dem selbstgemachten Royal Icing kannst du die Geschenkhänger ganz nach deinem Belieben personalisieren und verzieren. So werden deine Geschenke auf jeden Fall ein Hingucker und die Freude beim Auspacken ist umso größer! Probiere unsere essbaren Geschenkhänger unbedingt einmal selbst aus! Das Rezept ist wirklich super leicht nachgemacht! So einfach geh's:

Step 1:

Zuerst schlägst du die weiche Butter mit dem normalen Zucker, etwas Salz und dem Vanillezucker sehr schaumig auf. Dann kommen das Ei und das Eigelb dazu. Alles gut miteinander vermengen. Jetzt das Mehl, Backpulver, Mandeln und Zimt vermischen und zusammen unter den Teig heben. Dann verknetest du den Teig kurz und lässt ihn in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1,5 Stunden im Kühlschrank ruhen.

Step 2:

Im Anschluss kannst du den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Step 3:

Nach der Kühlzeit nimmst du den Teig aus dem Kühlschrank und rollst ihn auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn aus. Danach stichst du mit den Formen die Anhänger aus und machst mit einem Strohhalm ein Loch hinein. Dann auf das Backpapier legen. So verfahren, bis der ganze Teig verbraucht ist. Die Geschenkhänger im heißen Ofen für ca. 10 Minuten hellbraun backen.

Step 4:

Für die Glasur das Eiweiß mit dem Puderzucker verrühren und dann mit dem elektrischen Rührgerät aufschlagen, bis eine zähe Masse entstanden ist. Jetzt teilst du die Glasur in drei Portionen und färbst eine grün und eine rot ein. Die dritte Portion bleibt weiß. Die Glasuren füllst du nun in Spritzbeutel und verzierst die Anhänger und schreibst Namen darauf.