



## Rezeptinfo

**Zutaten für ca. 20 Plätzchen**  
Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 1100 kJ, 263 kcal, 50,3 g Kohlenhydrate, 2,4 g Eiweiß, 5,7 g Fett, 26 mg Cholesterin, 0,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 

## Zubereitung

Weihnachten steht vor der Tür und damit auch die Zeit für Ugly Christmas Sweater. Wenn ihr sie lieber backt als anzieht, seid ihr hier genau richtig. Bereitet einen klassischen Butterkeksteig vor, stecht kleine Pullover aus und dekoriert diese mit verschiedenfarbiger Eiweißspritzglasur, bunten Perlen und weihnachtlicher Zuckerdeko. Und auch hier gilt, wie beim kleidenden Original: Je schriller, umso besser. Los geht's:

### Step 1:

Als erstes vermischt du in einer großen Schüssel Mehl, Zucker und Salz und gibst dann die zimmerwarme Butter in kleinen Stücken sowie das Ei dazu. Verknete die Masse zu einem gleichmäßigen Teig. Solltest du die Plätzchen geschmacklich weihnachtlich gestalten wollen, kannst du zu den trockenen Zutaten zusätzlich Lebkuchengewürz und Zitronenabrieb geben.

### Step 2:

Wickle als nächstes den Teig in Frischhaltefolie und lasse ihn an einem kühlen Ort für ca. eine Stunde ruhen. Währenddessen sollte der Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizt werden.

### Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du mit der Zubereitung des Royal Icings beginnen. Verquirle dafür das Eiklar mit dem Zitronensaft in einer Schüssel und siebe den Puderzucker unter gleichmäßigem Rühren dazu, bis eine zähe glänzende Masse entsteht. Teile das Icing jetzt auf mehrere Schüsseln auf und mische die von dir gewünschten Farben hinzu. Sollte die Masse zu flüssig werden, kannst du etwas mehr Puderzucker dazugeben.

### Step 4:

Halbiere anschließend die Teigkugel und rolle sie auf einer Backmatte oder einer leicht bemehlten Arbeitsfläche aus. Sollte der Teig zu fettig oder klebrig sein, kannst du etwas Mehl dazugeben. Steche nun die Plätzchen aus und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Mit der zweiten Teigportion verfährt du gleichermaßen. Backe die Plätzchen für jeweils 15 Minuten im Ofen und lasse sie danach gut abkühlen und aushärten.

### Step 5:

Zuletzt werden die Plätzchen mit dem Royal Icing dekoriert. Verwende für jede Farbe einen separaten Spritzbeutel, um dünne Linien und Muster zu zeichnen. Für große einfarbige Flächen verwendest du am besten einen Tee- oder Esslöffel. Das Royal Icing braucht etwa eine halbe Stunde, um zu trocknen.

## Zutaten

### Für den Plätzchenteig:

250 g	Mehl
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
125 g	Butter
1	Ei (Größe M)

### optional für einen weihnachtlichen Geschmack:

2 EL	Lebkuchengewürz
1 EL	Abrieb Zitronenschale

### Für das Royal Icing:

3	Eiklar
6 EL	Zitronensaft
600 g	Puderzucker
3-4	erschiedene Lebensmittelfarben (flüssig)

### Für die Dekoration:

Zuckerschrift, bunte Perlen,  
Weihnachtsdeko aus Zucker

### Sonstiges:

Frischhaltefolie  
Plätzchenformen