



Rezeptinfo

Zutaten für 20 Stück

Zubereitungszeit: 50 Min. + 12 Min. Backzeit + 60 Min. Kühlzeit

pro Portion: 703 kJ, 168 kcal, 27,9 g Kohlenhydrate, 2,04 g Eiweiß, 5,41 g Fett, 25,1 mg Cholesterin, 0,41 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten:  



Zubereitung

Du suchst noch nach dem passenden Schmuck für deinen Weihnachtsbaum? Dann können wir dir unsere selbstgebackenen Zuckerstangen-Kekse nur wärmstens empfehlen! Sie sehen nicht nur genauso aus, wie ihr süßes Original, sondern schmecken auch genauso lecker. So easy geht's:

Step 1:

Zuerst die Butter mit dem Puderzucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Dann das Ei unterrühren. Nun die rote Farbe und den Zimt ebenfalls unterrühren, sodass eine glatte Masse entsteht.

Step 2:

Dann kannst du das Mehl mit dem Backpulver vermischen, zum roten Teig hinzugeben und mit den Händen verkneten. Den Teig zu zwei Kugeln formen und die Kugeln in Frischhaltefolie einwickeln. Den Teig für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Step 3:

Anschließend kannst du den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun musst du den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Zuckerstangen-Plätzchen ausstechen. Die Löcher für das Band zum Aufhängen mit einem Strohhalm ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für ca. 12 Minuten backen. Die gebackenen Plätzchen danach auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Step 4:

In der Zwischenzeit kannst du die Bänder zum Aufhängen der Plätzchen zurechtschneiden. Die Bänder durch die abgekühlten Plätzchen fädeln und oben zusammenbinden.

Step 5:

Für das Royal Icing zuerst das Ei trennen. Eventuelle Ei-Fäden aus dem Eiweiß entfernen. Den Puderzucker und den Zitronensaft zum Eiweiß geben alles mit einem Handrührgerät vermengen. Das Icing muss sehr zähflüssig sein und steife Fäden ziehen. Falls die Masse noch nicht steif genug ist, etwas Puderzucker hinzugeben und weiter mit dem Handrührgerät schlagen.

Step 6:

Zum Schluss einen Spritzbeutel, mit einer sehr feinen Öffnung, mit dem Icing füllen und die Plätzchen damit dekorieren.

Zutaten

Für die Kekse

120 g	Butter
80 g	Puderzucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	Ei
	rote Lebensmittelfarbe
1/2 TL	Zimt
270 g	Mehl
1 TL	Backpulver

Für das Royal Icing

1	Eiweiß (Größe L)
250-280 g	Puderzucker
1 Spritzer	Zitronensaft

Sonstiges

1	Bänder zum Aufhängen
1	Zuckerstangen-Ausstecher
	Strohhalm

