



Weihnachtsplätzchen mit Royal Icing & Kokosflocken



Zutaten

Für den Teig:

1/2	Orange
1	Ei
1 TL	Zimt
270 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Vanillezucker
120 g	Butter
1 TL	Backpulver
100 g	Zucker

Für das Royal Icing:

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

Für die Dekoration:

1 Pck.	Weihnachtliche Ausstecher
1 Handvoll	Schokoladenherzen
2 EL	Mini-Marshmallows
1 Handvoll	Backkakao
1 Handvoll	Mini-Schokolinsen
1 Handvoll	Bunte Crispies
3 EL	Kokosflocken

Rezeptinfo

Zutaten für 30 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 1 Std. Kühlzeit + 10 Min. Backzeit

pro Portion:

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

veggie

Zubereitung

In der Weihnachtszeit dürfen leckere und vor allem bunte Weihnachtsplätzchen nicht fehlen! Deshalb zeigen wir dir, wie du deine Weihnachtsplätzchen ganz einfach backen und dekorieren kannst. Der Teig von unseren Weihnachtsplätzchen ist ein klassischer Mürbeteig, den wir noch mit etwas Orangenabrieb und Zimt aufgepimpt haben. Verziert haben wir unsere Weihnachtsplätzchen dann mit einem selbstgemachten Royal Icing, bunten Streuseln, Kokosflocken, Backkakao, Mini-Marshmallows und Schokolinsen. Bei der Verzierung der Weihnachtsplätzchen kannst du deiner Kreativität natürlich freien Lauf lassen und die Plätzchen mit deinen Lieblingszutaten verzieren. Probier's unbedingt mal aus!

Step 1:

Für den Teig gibst du zuerst die Butter, den Zucker und den Vanillezucker in eine Schüssel und schlägst alles sehr schaumig auf. Danach kannst du das Ei dazurühren und alles mit Orangenabrieb würzen. Nun Mehl, Salz, Zimt und Backpulver mischen und nach und nach unter den Teig geben. Dann alles schnell mit den Händen zu einem Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Step 2:

Danach kannst du den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, und ausstechen. Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 10 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du das Royal Icing vorbereiten. Dazu das Ei trennen und mögliche Ei-Fäden aus dem Eiweiß entfernen. Das Eiweiß zusammen mit dem Zitronensaft und dem Puderzucker in eine Schüssel geben und mit einem elektrischen Handrührgerät für ca. 5 Minuten aufschlagen, bis das Royal Icing steife Fäden zieht.

Step 4:

Die ausgekühlten Weihnachtsplätzchen kannst du dann mit den verschiedenen Dekorationszutaten und dem Royal Icing verzieren.