



# Zuckerstangen Cookies



## Zutaten

### Für den Plätzchenteig:

250 g	Mehl
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
125 g	Butter
1	Ei (Größe M)
1 Tube	rote Lebensmittelfarbe (flüssig)

### Sonstiges:

Frischhaltefolie

## Rezeptinfo

### Zutaten für ca. 20 Plätzchen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1 Std. Kühl- + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 481 kJ, 115 kcal, 14,8 g Kohlenhydrate, 1,6 g Eiweiß, 5,6 g Fett, 26 mg Cholesterin, 0,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

## Zubereitung

Die rot-weißen Candy Canes machen sich nicht nur als Schmuck an eurem Weihnachtsbaum gut, sie zieren auch jeden Plätzchenteller und sind mega lecker. Basis ist ein Butterkeksteig aus Mehl, Zucker, Butter, Ei und Salz. Der gut verknetete Teig wird halbiert und eine Hälfte davon mit roter Lebensmittelfarbe gefärbt. Sowohl aus dem hellen, als auch aus dem roten Teig werden dünne Rollen geformt und jeweils miteinander verdreht. Nur noch fix in den Backofen und fertig sind die Zuckerstangen. Zum Reinbeißen cute und garantiert nicht von der Stange! Hier ist das Rezept:

### Step 1:

Als erstes werden in einer großen Schüssel Mehl, Zucker und Salz vermischt und anschließend die zimmerwarme Butter in kleinen Stücken sowie das Ei dazugegeben. Verknete die Masse zu einem gleichmäßigen Teig und teile diesen in zwei Portionen. Zu einer Hälfte gibst du die Lebensmittelfarbe hinzu. Knete den Teig so lange, bis die Farbe gleichmäßig darin eingearbeitet ist.

### Step 2:

Als nächstes wickle den Teig in Frischhaltefolie und lasse ihn an einem kühlen Ort für etwa eine Stunde ruhen. Heize den Backofen derweil auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vor.

### Step 3:

Zuletzt formst du aus dem Teig ca. 10 cm lange dünne Rollen. Verwickle dann jeweils eine helle mit einer roten Rolle. Lege die Rollen dazu parallel zueinander und fange von einer Seite aus an die Rollen umeinander zu wickeln und zu formen, sodass eine klassische Zuckerstangen-Optik entsteht. Sollte der Teig zu fettig und schwer formbar sein, kannst du ein wenig Mehl dazugeben. Lege die Stangen auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backe die Plätzchen für jeweils 15 Minuten im Ofen aus. Lasse sie danach gut abkühlen und aushärten.