

Yvones bunte Weihnachtsplätzchen

Für 1 Backblech

Zutaten Plätzchenteig

500 g Mehl
 150 g Zucker
 3 Eigelb
 ½ Päckchen Backpulver
 Schale einer Bio-Orange (oder
 1 Päckchen)
 eine Prise Salz
 2 Päckchen Vanillezucker
 300 g zimmerwarme Butter
 Ausstechformen

Zutaten Verzierung

1 Päckchen dunkle
 Zuckerglasur (oder
 Zartbitterschokolade)
 Gellebensmittelfarbe in
 verschiedenen Farben
 2 Metallspritztüllen 1 mm
 1 Metallspritztülle 2 mm
 7 Spritzbeutel aus Plastik
 500 g Puderzucker
 Saft von 3 Limetten
 schmaler Messbecher

3 Zahnstocher oder 1
 Modellierstab für Fondant
 (buntes) Garn
 ein Papierstrohalm
 4-6 Haushaltsklemmen
 dünnes, breites Messer

Zubereitung Glasur und Schrift

Die Zuckerglasur in der Mikrowelle schmelzen. Dabei unbedingt die Zeitangabe auf der Packung beachten! Alternativ kann die Glasur auch in einem Wasserbad auf dem Herd geschmolzen werden.

Einen Spritzbeutel mit der 1-mm-Metalltülle präparieren, eine Haushaltsklemme direkt über der Metalltülle platzieren, damit der Beutel dicht hält und anschließend die Glasur hineinfüllen.

Tipp: Den Spritzbeutel zum Einfüllen in einem hohen Messbecher platzieren. So kleckert man nicht so viel und hat beide Hände frei.

Eine Schriftvorlage ausdrucken, zuschneiden und auf einen flachen Teller unter Backpapier legen. Anschließend die Schrift mit der Glasur nachfahren. Beliebig oft wiederholen. Den Teller mit der Zuckerglasur bis zum Verzieren der Plätzchen in den Kühlschrank stellen, damit alles fest wird.

Tipp: Alternativ zur Zuckerglasur kann Zartbitterschokolade verwendet werden. Es muss Zartbitter Schokolade sein, da der Fettanteil in Vollmilch- und weißer Schokolade zu hoch ist.

Zubereitung Plätzchen

Den Ofen auf 160°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Alle Zutaten mischen und kneten bis eine geschmeidige, runde Teigkugel entsteht.

Tipp: Die Butter kann notfalls in der Mikrowelle leicht erwärmt werden. Sie sollte streichhart sein, damit sie sich besser kneten lässt.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 2-3 mm dick ausrollen und die Formen ausstechen. Wenn die Plätzchen aufgehängt werden sollen, einfach mit dem Strohhalm Löcher für die Aufhängung ausstechen. Die Plätzchen mit genügend Abstand für ca. 10 Minuten backen. Da jeder Ofen unterschiedlich arbeitet, kann die Backzeit leicht variieren. Sobald sich der Rand der Plätzchen goldbraun färbt, sind sie fertig müssen komplett auskühlen.

Zubereitung Frosting & Verzieren

In der Zwischenzeit das Frosting für die Plätzchen anrühren. Zuerst den Puderzucker und anschließend nach und nach so lange Limettensaft dazugeben, bis eine cremig-weiße Masse entsteht, die eine zähflüssige Konsistenz hat.

Tipp: Wenn das Frosting eingefärbt werden soll, müssen bereits jetzt die Portionen abgeteilt und eingefärbt werden. Die Spitze eines Holzstabs oder Zahnstochers genügt, um eine intensive Farbe zu erhalten.

Das Frosting in den Spritzbeutel mit der 2 mm Tülle füllen. Auch hier den Beutel mit einer Haushaltsklemme direkt über der Tülle verschließen, damit das Frosting beim Einfüllen nicht ausläuft.

Zum Verzieren der **Plätzchen mit Schrift** zuerst den Rand der Plätzchen, wie einen Rahmen, mit dem Frosting nachfahren. Anschließend im Zickzack ein wenig Frosting dazwischen verteilen. Kleine Unebenheiten oder Lücken werden mit dem Zahnstocher oder Modellierstab geschlossen, solange das Frosting noch feucht ist. So entsteht eine dünne, glatte Oberfläche.

Wenn das Frosting noch ganz leicht feucht ist, kann die gekühlte Zuckerschrift vorsichtig mit einem flachen Messer auf dem Frosting platziert werden. Das Frosting sollte nicht mehr komplett flüssig aber noch feucht genug sein.

Für die **bunten Plätzchen** zuerst den gesamten Keks mit Frosting bestreichen und trocknen lassen. Anschließend können mit dem bunten Frosting Ornamente, Formen oder Figuren darauf gemalt werden.

Wenn die Plätzchen hängen sollen, kann, wenn alles komplett getrocknet ist, eine Schlaufe aus Küchengarn durch das Loch gefädelt und verknotet werden.

Frohe Weihnachten!