

# **Andreas Nikolaus-Plätzchenpuzzle**

## **Für ca. 2 Nikolaus-Puzzle**

### **Zutaten Teig**

225 g Butter  
300 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
600 g Mehl  
1/4 TL Backpulver  
2 Eier  
80 g Joghurt

### **Zubereitung Teig**

Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und die Eier dazugeben. Dann das Mehl mit Backpulver und den Joghurt portionsweise unterrühren. Wenn der Teig beim Anfassen nicht mehr klebt, hat er die richtige Konsistenz. Nun kann er zwischen Folie oder Backpapier als flacher Fladen auf ca. 0,5 cm Dicke ausgerollt werden und im Kühlschrank mindestens eine Stunde lang kalt liegen.

### **Zutaten Glasur**

2 Eier  
300 g Puderzucker  
1 Zitrone  
Lebensmittelfarbe in Rot,  
Schwarz, Pfirsich

Danach mit den gewünschten Formen, z.B. mit einzelnen Nikolausteilen und Sternen, ausstechen und bei 180°C (Ober-/Unterhitze) circa 10 Minuten leicht golden backen.

### **Zubereitung Glasur**

**Zubehör**  
Ausstechförmchen mit  
Nikolausmotiv und Sternen

Eier trennen und Zitrone auspressen. Das Eiweiß mit dem Zitronensaft schaumig rühren. Nach und nach den gesiebten Puderzucker unterheben und auf höchster Stufe glattrühren. Die Masse hat die richtige Konsistenz, wenn beim Hochziehen der Rührer Spitzen entstehen. Die Masse in vier gleiche Portionen aufteilen und jede Portion mit der Lebensmittelfarbe einfärben und in Spritztüllen füllen.

Die Glasur auf die kalten Plätzchen verteilen und nach Belieben mit Kokosflocken und Zuckerperlen verzieren und die Stücke zu einem Nikolaus anordnen.

**Frohe Weihnachten!**