

## Tobias' 3D-Tannenbaum-Plätzchen

### Zutaten Teig

375 g Mehl  
100 g Butter  
185 g Zucker  
2 Eier  
½ Päckchen Backpulver  
½ Päckchen Vanillezucker  
½ Päckchen Spekulatiusgewürz

### Zubereitung Teig

Zunächst die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker sowie den beiden Eiern schaumig aufschlagen. Dann das Mehl mit dem Backpulver und dem Spekulatiusgewürz mischen. Nun die Mehlmischung zu der Eier-Zucker Creme geben und alles zu einem homogenen Teig verkneten.

Dann den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

### Zutaten Zuckerguss

1 Eiweiß  
250 g Puderzucker  
grüne Lebensmittelfarbe

Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen und mit den unterschiedlich großen Sternen-Ausstechern ausstechen. Pro Tannenbäumchen braucht man zwei Kekse von je der gleichen Größe. Somit 8 Kekse pro Bäumchen.

Puderzucker zum Bestäuben

Im vorgeheizten Backofen werden die Kekse bei 175°C (Umluft) für 10 Minuten gebacken bis sie goldgelb sind.

### Equipment

4 unterschiedlich große  
Keksausstecher in Sternform  
1 Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle

**Tipp:** Die kleinen Kekse auf einem Blech in der unteren Schiene backen, damit sie nicht verbrennen.

Dann die Kekse vollständig abkühlen lassen.

### Zubereitung Zuckerguss

Das Ei trennen – es wird nur das Eiweiß benötigt. Dieses steifschlagen und Puderzucker hineinrieseln lassen und den entstehenden Zuckerguss rühren bis sich alles verbunden hat. Dann einige Tropfen grüne Lebensmittelfarbe hinzugeben und nochmal gut durchrühren.

Die Glasur in den Spritzbeutel füllen und dann auf die Kekse geben und diese versetzt aufeinanderkleben.

**Tipp:** Die Glasur zügig verarbeiten, da sie schnell fest wird.

Zum Schluss die Bäumchen noch mit Puderzucker bestäuben und Zuckerperlen verzieren.

**Viel Freude beim Backen und guten Appetit!**