

WEIHNACHTSGEBÄCK – FROSTY PLÄTZCHEN MIT VANILLE

WEIHNACHTSGEBÄCK – FROSTY PLÄTZCHEN MIT VANILLE

Ich stehe ja total auf Weihnachten – und ganz besonders auf Frosties! Und während ich sonst das ganze Jahr über ein eher aufgeräumter Mensch bin und es vermeide das Haus mit Kitsch und Schnickschnack zu überladen werfe ich das in den letzten Wochen des Jahres hemmungslos über Bord und dekoriere jeden freien Zentimeter während Weihnachtsmusik in Endlosschleife durch das Haus hallt. Meine Frosty Sammlung wächst dabei von Jahr zu Jahr – ich liebe meine Frosties einfach! Und deshalb habe ich mich auch schon wochenlang darauf gefreut diese Frosty Plätzchen zu backen. Die Deko-Idee habe ich auf Pinterest gefunden, der Plätzchenteig ist mein über die Jahre erprobter und zuverlässiger Plätzchenteig der auch schon für die Zitronen Sterne zum Einsatz kam. Diesmal aber ohne Zitrone, dafür mit Vanille. Wenn ihr einen anderen „Lieblingsteig“ für Ausstechplätzchen habt könnt ihr den natürlich genau so gut verwenden, wobei ich diesen hier wirklich empfehlen kann. So oder so – habt viel Spaß beim Ausrollen, Ausstechen und Dekorieren!



ZUTATEN FÜR CA. 26 PLÄTZCHEN:

300g Mehl, Typ 405

200g Butter

100g Zucker

1 Ei

1/2 TL gemahlene Vanille

Für die Deko:

200g Puderzucker

etwas Wasser

pro Plätzchen 1 Marzipan Karotte*

Zuckerschrift - weiße und dunkle Schokolade

z.B. 52 saure Glühwürmchen (von Trolli) / 26 halbierte Schokobons o.ä. für die Ohrschützer

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Teig in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät verkneten, in Frischhaltefolie einschlagen und für 60 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den jetzt deutlich fester gewordenen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Servierring oder etwas ähnlichem runde Plätzchen ausstechen.



Die runden Plätzchen auf ein Backblech mit Backpapier heben und für 8-10 Minuten bei 180°C Umluft in den vorgeheizten Backofen schieben.



Die Plätzchen vollständig abkühlen lassen. Aus Puderzucker und wenig Wasser einen sehr dicken Zuckerguss anrühren und die Plätzchen damit gleichmäßig glasieren. In die Mitte von jedem Plätzchen eine Marzipankarotte als Nase setzen und links und rechts die „Ohrschützer“ ankleben. Den Zuckerguss aushärten lassen.



Im letzten Schritt mit Zuckerschrift die „Kohlestücken“ für Mund und Augen und den Bogen für die Ohrschützer aufmalen.



Die Zuckerschrift aushärten lassen...



... und die Plätzchen vernaschen oder in eine ausreichend große Keksdose verfrachten.



Viel Spaß beim Backen und Dekorieren!



©katha.kocht.de