

# WEIHNACHTSgebäck – MARZIPAN SCHNEEFLOCKEN-PLÄTZCHEN

*Dieser Beitrag enthält Werbung*

## WEIHNACHTSgebäck – MARZIPAN SCHNEEFLOCKEN-PLÄTZCHEN – KOOPERATION

In den letzten Tagen war ich fleißig mit der Weihnachtsbäckerei beschäftigt. Der Entbindungstermin kam mit großen Schritten näher und wer konnte mir schon sagen wann ich danach fit genug sein und die Zeit finden würde um in die Küche zu hüpfen und Teig zu rollen, Glasur anzumixen und Backbleche zu jonglieren. Wozu ich definitiv schon vorher nicht mehr fit genug war waren lange Ausflüge zum Shoppen – da hält sich der Spaßfaktor auch ein bisschen in Grenzen, wenn man direkt vom Parkhaus erst einmal zu den Toiletten ~~sprinten~~ watscheln muss weil einem jemand mit seinem kleinen ~~Dickschädel~~ Köpfchen auf die Blase drückt.

Aber manchmal passt einfach alles zusammen – als ich nämlich gefragt wurde ob ich mir die Onlinemall [Netzshopping.de](https://www.netzshopping.de)\*\* vielleicht einmal genauer ansehen möchte habe ich dort sofort die [Rubrik für Ausstechförmchen](#)\*\* entdeckt. Das Schöne ist hier, dass man die Produkte aus ganz vielen verschiedenen Onlineshops übersichtlich und nach Kategorien unterteilt auf einen Blick hat. Ich fand für meine Marzipan Plätzchen ein Schneeflocken Motiv ganz passend und habe ein schönes 3er Set Förmchen dafür gefunden. Deshalb habe ich heute also Marzipan Schneeflocken-Plätzchen für euch!

Und als hätte ich es geahnt kamen die Förmchen am Mittwoch, gebacken und dekoriert wurde Donnerstag und Freitag und Vorgestern wurde dann die Backphase von der Kuschelphase abgelöst als unser kleines Krümelchen das Licht der Welt erblickt hat! It's a boy – das wussten wir natürlich schon vorher, also konnte ich es mir nicht verkneifen die Marzipan Schneeflocken-Plätzchen in blau zu dekorieren. Und für alle die bis hier durchgehalten haben gibt es jetzt auch das Rezept – natürlich müsst ihr nicht in Blau dekorieren, lasst eurer Kreativität freien Lauf!



#### ZUTATEN FÜR 60 KLEINE PLÄTZCHEN:

60g Zucker

100g Marzipanrohmasse

200g Mehl + etwas zum Bestäuben der Arbeitsfläche

1 Ei

100g Butter, weich

#### Zur Deko:

100g Puderzucker

Streusel, Sterne (z.B. [diese hier\\*](#)), Kügelchen nach Lust und Laune

Lebensmittelfarbe - hier ca. 1/2 Tube (5g) blau

#### ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät zu einem klebrigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und für 1,5-2 Stunden in den Kühlschrank legen damit er fest wird.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und bereit stellen. Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Den Teig auf der großzügig mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen (ich mache das in zwei Durchgängen) und ausstechen. Die Plätzchen vorsichtig auf das vorbereitete Backblech heben.

Das Blech auf mittlerer Schiene für 8-10 Minuten in den Backofen schieben. Sollten es aus unerklärlichen Gründen (z.B. Schwangerschaftsdemenz) 14 Minuten werden, dann habt ihr die dunklere Variante - die waren mir aber etwas zu trocken.



Die Plätzchen vollständig auskühlen lassen. Den Puderzucker mit oder ohne Lebensmittelfarbe anrühren. Dabei das Wasser nur Teelöffelweise dazu geben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Immer ein paar Plätzchen glasieren und dann direkt die Deko-Streusel darüber geben.





Den Zuckerguss komplett trocknen lassen...



... dann dürfen die Marzipan Schneeflocken-Plätzchen direkt auf den bunten Teller oder in die Plätzchendose wandern.





Viel Spaß beim Backen und Naschen!



*\*\* Dieser Beitrag ist mit freundlicher Unterstützung von Netzshopping.de entstanden - meine Meinung zur Onlinemall ist davon unbeeinflusst und entspricht ausschließlich meiner persönlichen Erfahrung.*



