

WEIHNACHTSgebäck – MATCHA-KOKOS PLÄTZCHEN

WEIHNACHTSgebäck – MATCHA-KOKOS PLÄTZCHEN

Beim Plätzchenteig mache ich keine großen Experimente – ich liebe meine Plätzchen genau so wie sie sind. Die Basis ist dabei immer die Gleiche, man kann aber ein bisschen variieren indem man wie hier Zitrone zufügt oder wie in diesem Rezept hier Matcha Pulver in den Teig mixt und das Ganze mit einer leckeren Kokosglasur verziert. Ein bisschen Glitzer auf die Plätzchen und weil es so schön passt nehme ich für diese leckeren grünen Matcha-Kokos Plätzchen das Tannenbaum Förmchen. Aber da seid ihr natürlich flexibel!



ZUTATEN FÜR CA. 60 MATCHA-KOKOS PLÄTZCHEN:

300g Mehl (+ etwas zum Bestäuben der Arbeitsfläche)

200g Butter

100g Zucker

1 Ei

25g Matcha Pulver*

Für die Glasur:

200g Puderzucker

40g Kokospulver*

grüne Glitzerstreusel*

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem festen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und für 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Den Teig in vier Stücken teilen und auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Er sollte ca. 0,5cm dick sein. Mit dem gewünschten Plätzchenförmchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.



Die Plätzchen für 8-10 Minuten auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben. Vollständig auskühlen lassen.

Aus dem Kokospulver, Puderzucker und sehr wenig Wasser einen dicken Zuckerguss anrühren. Die Plätzchen damit glasieren und mit den Glitzerstreuseln dekorieren.



Den Zuckerguss vollständig trocknen lassen und die Plätzchen dann auf einem bunten Teller anrichten...



©katha-kocht.de

... oder in der Keksdose sammeln.



Die Matcha-Kokos Plätzchen sind super fein mürbe und zart.



Viel Spaß beim Vernaschen!



©katha-kocht.de