

WEIHNACHTSGEBÄCK – SCHMELZENDE SCHNEEMANN PLÄTZCHEN

WEIHNACHTSGEBÄCK – SCHMELZENDE SCHNEEMANN PLÄTZCHEN

Die Weihnachtsbäckerei ist in vollem Gange - wer will da schon an das Ende der Weihnachtszeit denken? Ich nicht - eigentlich... aber als absoluter Frosty Fan kann ich schmelzende Schneemann Plätzchen auf keinen Fall auslassen. Und wer weiß, wie sich die Temperaturen in den nächsten Tagen und Wochen so entwickeln? Die Deko Idee habe ich hier gefunden, beim Keks habe ich mich aber für „einen von meinen“ entschieden. Als Basis Keks könnt ihr also entweder diese Vanille Plätzchen nehmen, die sind total lecker und ganz unkompliziert gemacht, oder ihr nehmt euren Lieblingscookie und dekoriert ihn einfach passend. So oder so - die Schneemann Plätzchen sind ein echter Hingucker!



ZUTATEN FÜR CA. 26 PLÄTZCHEN:

300g Mehl, Typ 405

200g Butter

100g Zucker

1 Ei

1/2 TL gemahlene Vanille

Für die Deko:

150g Puderzucker

etwas Wasser

pro Plätzchen 1 Marshmallow

orange Zuckerschrift, Marzipan oder Fondant

Zuckerschrift - weiße und dunkle Schokolade

Pickert Mini-Marshmallows* / Mini-Smarties oder ähnliches

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.

In dieser Zeit die Marshmallows vorbereiten. Am einfachsten ist es die Karotten-Nasen mit oranger Zuckerschrift auf die Marshmallows zu malen. Alternativ aus orangem Fondant oder Marzipan kleine Karotten formen oder aus geschmolzener oranger Schokolade kleine Karotten auf etwas Backpapier gießen.



Diese Karotten-Nasen mit etwas weißer Zuckerschrift auf die Marshmallows kleben.



Mit dunkler Zuckerschrift die Augen und den Mund aufmalen. Das darf und sollte sogar alles ein bisschen windschief aussehen - schließlich schmelzen die Frosties ja gerade. Achtung - nicht direkt die orange Schokolade auf die Marshmallows malen, das verfärbt sie komplett orange (ich habe das mal für euch getestet)!



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 recht wenig Wasser den Zuckerguss anrühren. Immer 2-3 Plätzchen glasieren und sofort den Marshmallow-Kopf und die Süßigkeiten Knöpfe aufkleben. Den Zuckerguss vollständig aushärten lassen.

Im letzten Schritt mit etwas dunkler Zuckerschrift noch ein paar Ärmchen auf die Schneemann Plätzchen malen.



Die Zuckerschrift trocknen lassen und die Plätzchen in einer ausreichend großen Keksdose aufbewahren...



... oder einfach sofort vernaschen.



Greift zu, bevor sie schmelzen!



©katha-kocht.de