

Baumschmuck - Kunterbunter

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
220	Gramm	Margarine
1		Ei
2		Eigelb
125	Gramm	Puderzucker

DEKORATION

400	Gramm	Puderzucker
2		Eiweiß
1	Essl.	Zitronensaft
		Lebensmittelfarbe; gelb
		Rot, grün
1	Pack.	Zuckerschrift
		Dekoperlen
		Schokolinsen

Anleitung:

Mehl auf Arbeitsfläche sieben, Margarinestückchen darauf verteilen. Ei, Eigelb, Puderzucker, Salz dazugeben, rasch zum Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln, ca. 1 Stunde kalt stellen.

Teig 1/2 cm dick ausrollen. Mit Plätzchenausstechern Figuren ausstechen. Ei kleines Loch bohren, durch das man später ein Band ziehen kann. Plätzchen auf Backpapier legen, bei 220 Grad 12 Minuten backen.

Zum Dekorieren Puderzucker mit Eiweiß und Zitronensaft mischen. Guß in Portionen aufteilen, einfärben. Die Plätzchen mit buntem Guß überziehen, mit Zuckerschrift, Dekoperlen, Schokolinsen verzieren.