

Spinnennetz-Cookies.

Kategorien: Plätzchen, Top

Zutaten für: 30 Portionen

BISKUITTEIG

100	Gramm	Butter
250	Gramm	Honig
100	Gramm	Zucker
2	Essl.	Zimt
1	Teel.	Ingwer (oder Nelkenpulver)
1		Ei (Größe M)
500	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	Essl.	Kardamom

GLASUR

150	Gramm	Puderzucker
3	Essl.	Zitronensaft
1	Essl.	Kakaopulver
	Etwas	Karton

Anleitung:

1. Schritt Butter, Honig und Zucker unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Leicht abkühlen lassen. Gewürze und Ei unterrühren. Mehl und Backpulver unterkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. In Folie gewickelt etwa 30 Minuten ruhen lassen.
2. Schritt Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 0,5 cm dick ausrollen und ca. 10 Minuten kühl stellen. In der Zwischenzeit einen Karton in der Form eines Spinnennetzes zuschneiden, auf den ausgerollten Teig legen und mit einem scharfen Messer ausschneiden.
3. Schritt Die Spinnennetzplätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, den Teig zwischendurch wieder kühl stellen. Den übrigen Teig schnell zusammenfügen, kühl stellen und nochmals ausrollen. So fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.
4. Schritt Im vorgeheizten Backofen (Herdeinstellung: E-Herd: 200 °C; Umluftherd: 180 °C Gasherd: Stufe 3) auf der zweiten Schiene von unten etwa 12 Minuten backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Schritt Für die Glasur Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, bis ein dickflüssiger Zuckerguss entsteht. Ein Viertel des Zuckergusses mit dem Kakao einfärben. Getrennt in zwei Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Spinnennetze mit Guss verzieren. Zuerst mit der weißen Glasur eine Spirale von der Mitte nach Außen spritzen. Mit der Kakaoglasur die entstandenen Zwischenräume füllen und mit einem Zahnstocher von Innen nach Außen ziehen, so dass ein Spinnennetz entsteht. Cookies nacheinander verzieren! Den Guss trocknen lassen.