

Süße Kekse zur Hochzeit

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 30 Portionen

		Zutaten:
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
100	Gramm	Speisestärke
325	Gramm	Mehl
1		Ei
200	Gramm	Butter
	Einige	Schaschlikspieß
1		Eiweiß
1		Spr. Zitronensaft
250	Gramm	Puderzucker
	Etwas	Lebensmittelfarbe
	Einige	Zahnstocher
	Einige	Zuckerperle

Anleitung:

1. Schritt Zucker, Vanillezucker, Speisestärke und Mehl miteinander vermischen. Dann kleine Butterflocken hinzufügen und anschließend das Ei hinzugeben. Mit einem Handrührgerät alle Zutaten kurz verkneten. Benötigte Zutaten: 150 g Zucker 1 PK Vanillezucker 100 g Speisestärke 325 g Mehl 1 Ei 200 g Butter
2. Schritt Den Teig nochmals auf der Arbeitsplatte verkneten, anschließend mit ein wenig Mehl auf der Arbeitsplatte ausrollen (nicht zu dünn, da sonst die Stäbchen nach dem Backen herausbrechen).
3. Schritt Nun mit verschiedenen Ausstechern, einen Bräutigam, eine Braut, ein Herz und mehrere Sterne und Blumen ausstechen. Anschließend die Holzstäbchen (Schaschlikspieße) vorsichtig in die Plätzchen schieben, so dass sie einen guten Halt haben. Ausgestochene Figuren auf ein Backblech gegeben und dann für ca. 12 Minuten bei 200 Grad gebacken. Dann gut auskühlen lassen. Benötigte Zutaten: einige Schaschlikspieß
4. Schritt Für das Royal Icing Eiweiß und Zitronensaft kurz miteinander verrühren. Anschließend nach und nach Puderzucker unterrühren, bis eine sahnige Konsistenz entsteht. Wenn man mit dem Schneebesen hindurchfährt, muss eine steife Spitze entstehen. Benötigte Zutaten: 1 Eiweiß 1 Spr. Zitronensaft 250 g Puderzucker
5. Schritt Die Masse für ca. 30 Minuten ruhen lassen, dann nochmals umrühren. Nun die Masse aufteilen und mit Lebensmittelfarbe einfärben. Aus rot, blau und gelb lassen sich alle Farben zusammenmischen. Diese nun mit Hilfe eines Spritzbeutels nacheinander auf die Plätzchen auftragen. Zum Ausfüllen der Flächen kann den Guss mit ein paar Tropfen Wasser verdünnt werden. Mit einem Zahnstocher kann die Masse noch in Form gezogen werden Benötigte Zutaten: etwas Lebensmittelfarbe einige Zahnstocher
6. Schritt Zum Schluss kann man die Plätzchen noch mit Dekoperlen und anderen Streuseln verzieren. Anschließend das Royal Icing komplett trocknen lassen (ca. 5 Stunden). Benötigte Zutaten: einige Zuckerperle