

Winter - Fenster (Bonbongplätzchen)

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 45 Stücke

300	Gramm	Bunte Fruchtbonbons (z.B. Campino)
250	Gramm	Butter
50	Gramm	Puderzucker
2	Tropfen	Mandelaroma
75	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillinzucker
300	Gramm	Mehl

Anleitung:

1. Bonbons nach Farben getrennt im Alleszerkleinerer grob zerkleinern.
2. Butter mit Puderzucker, Mandelaroma, Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen, bis die Masse Spitzen zieht. Mehl unterkneten. Wenn die Masse zu fest wird, 1 EL Wasser oder Milch zugeben.
3. Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 1-2 cm dick ausrollen und Figuren ausstechen. Aus jeder Figur ein größeres Loch ausstechen. Wichtig: Sind die Plätzchen nur als Dekoration gedacht, kann das ausgestochene Fenster ruhig größer sein. Besser essen kann man Kekse mit kleineren Fenstern.
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eine dünne Schicht Bonbonsplitter in die Plätzchen verteilen, Plätzchen im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) 5-8 Minuten backen, bis die Bonbonsplitter geschmolzen sind. Auskühlen lassen.

1 Woche haltbar