

Zündholz-Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

2	Pack.	Götterspeisepulver, Himbeer
3	Essl.	Wasser
1		St Ei
100	Gramm	Speisestärke
150	Gramm	Mehl
5	Tropfen	Butter-Vanille-Aroma
1	Pack.	Vanillezucker
100	Gramm	Zucker
150	Gramm	Butter (weich)

Anleitung:

1. Schritt Den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen.
2. Schritt Zu Beginn die weiche Butter geschmeidig rühren, den Zucker, Vanillezucker sowie das Aroma einrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
3. Schritt Nun das Ei hinzugeben und ca. 30 Sekunden einrühren.
4. Schritt Mehl und Stärke vermengen und sieben, zu der Butter-Ei-Masse geben und bei mittlerer Stufe unterrühren.
5. Schritt Den Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit Lochtülle, Durchmesser 7 cm, geben und nun ca. 7 cm lange Streifen auf das mit Backpapier ausgelegte Blech spritzen.
6. Schritt Die Plätzchen nun ca. 6 Min. bei der vorgeheizten Temperatur von 180°C backen.
7. Schritt Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.
8. Schritt Einen Guss aus dem Puderzucker und 3 EL Wasser bereiten. Es soll ein dünnflüssiger Guss entstehen. Das Götterspeisepulver in einen Teller geben.
9. Schritt Nun das abgekühlte Gebäck mit dem dickeren Ende in den Guss und anschließend in das Götterspeisepulver tauchen. Die Unterseite etwas abstreifen und die Plätzchen nun ca. 30 Min. auf dem Backpapier trocknen lassen.

Vorsicht: die Plätzchen sind sehr zart und können beim Verziehen leicht brechen.