

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Kunterbunte Weihnachtskekse Backen

Gattung: Gebäck, Backen, Keks, Kuchen, Plätzchen, Pralinen

250 g	Mehl	1	Fläschchen Zitronenaroma
1	Teel. Backpulver	1	Ei
150 g	Zucker	125 g	Margarine.
1	Schuss Salz		

FÜR DIE VERZIERUNG

1/2 Pack.	Puderzucker	- soll eine
3	Teel. Wasser	Zähflüssige aber glatte
	(evtl. etwas mehr Wasser es	- Paste entstehen)

AUSSERDEM

Lebensmittelfarbe in	- bunte
- verschiedenen Farben und	Streusel.

Wie oben alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten und ausrollen. Mit beliebigen Förmchen ausstechen und bei 180 - 200° im vorgeheizten Ofen zehn bis zwölf Minuten backen.

Dann die Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Aus dem Puderzucker und dem Wasser eine glatte, zähe Paste anrühren und sie mit ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe bunt färben.

Die eine Oberfläche der Plätzchen in die farbige Paste drücken, danach dieselbe Seite in die Streusel. Zum Antrocknen und Erstarren des Zuckergusses etwas liegen lassen.