

Schmelzende Schneemann Plätzchen



So wird's gemacht:

Zutaten:

50 g Weizenmehl, Typ 450
125 g braunen Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Tropfen Vanillearoma
1 Prise Salz
3 Eier
50 g gehäutete und gemahlene Mandeln
125 g Butter

Für die Deko:
500g Puderzucker
1 Zitrone
Marshmallows
orangene u. schwarze
Zuckerschrift
Mini-Schokolinsen

Zubereitung:

1. Heizen Sie den Ofen auf 175 Grad Umluft vor und nehmen Sie die Eier und die Butter aus dem Kühlschrank. Geben Sie ein Ei in eine Schüssel und trennen Sie die anderen beiden.
2. Schneiden Sie die Butter in Stücke und geben Sie diese zu dem Ei. Fügen Sie die Mandeln, das Mehl, den Zucker, den Vanillezucker ebenso wie das Vanillearoma hinzu und kneten Sie die Masse zu einem homogenen Teig. Geben Sie den Teig für 5 Minuten in das Gefrierfach.
3. Rollen Sie den Teig auf einer dünnen Schicht Teig etwa einen Zentimeter dick aus und stechen Sie mit einem Wasserglas Kreise aus. Geben Sie die Kreise auf das Backblech und fahren Sie so fort, bis der Teig aufgebraucht ist.
4. Vermischen Sie das Eigelb und bestreichen Sie die Kekse damit. Backen Sie die Plätzchen 12- 15 Minuten, bis diese goldbraun sind.
5. Rühren Sie mit dem Handmixer den Puderzucker und den Saft der Zitrone zu einem homogenen Guss zusammen. Halbieren Sie die Marshmallows und malen sie mit schwarzer Zuckerschrift Augen und Mund auf, mit orangener die Karotten-Nasen.
6. Kleben Sie auf jeden Keks einen Marshmallowkopf und geben Sie die Schokolinsen als Knöpfe darauf. Im letzten Schritt mit Zuckerschrift noch ein paar Ärmchen auf die Schneemann-Plätzchen malen.

