

REZEPTE FÜR DIE ADVENTS

zeit

WEIHNACHTSMANNPLATZERL

ZUTATEN

250 g Mehl
125 Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Butter
1 Ei

Zum Verzieren:
100 g Puderzucker
1-2 EL Wasser
Zuckeraugen
Speisefarbe rot
Weiße Zuckerperlen
Rote Zuckerschrift



Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und kaltstellen. ½ cm dick ausrollen und Herzen ausstechen. Bei 180° C etwa 10 Minuten backen.

Puderzucker sieben und mit dem Wasser nach und nach zu einem dickflüssigen Guss verrühren. 1/3 davon abnehmen und mit roter Speisefarbe färben. Die rote und weiße Glasur jeweils in einen Spritzbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Zuerst mit dem roten Guss die Mützen auftragen, dann mit dem weißen Guss die Gesichter mit Mützen und Bärten verzieren. Die Zuckeraugen mit dem Guss befestigen. Mit der roten Zuckerschrift die Nase aufmalen und eine weiße Zuckerperle als Mützenbommel an die Mütze drücken. Den Guss fest werden lassen.