

Bunte Weihnachtskekse

Für 70 Plätzchen

Zutaten

Teig:

600 g Mehl
200 g Puderzucker
400 g kalte Butter
2 Eigelb (40 g)
2 Vanilleschoten (Mark)

Glasur:

2 Eiweiß
200 g Puderzucker
rote & blaue Speisefarbe
Silberperlen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde plus Kühlzeit 30 Minuten, Backzeit 10 Minuten (200°C)

1. Mehl auf eine Arbeitsplatte sieben und in der Mitte eine Mulde hinein drücken. Das Eigelb in die Mulde geben, Zucker darüber streuen. Vanillemark aus der Schote kratzen und darauf geben. Die kalte Butter als kleine Stücke auf dem Rand verteilen.
2. Alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200°C aufheizen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 cm dick ausrollen und beliebig Formen ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 10 Minuten bei 200°C backen.
4. Anschließend beliebig verzieren



Das sind die idealen „Kinderplätzchen“ – zum Ausstechen und bunt!