

Weihnachtliche Gewürzplätzchen

Ingrédients

- 130g Butter bei Zimmertemperatur
- 30g Mandelpulver
- 85g Puderzucker
- 50g Eier
- 1 Prise Salzblume
- 225g Mehl T55
- 3 Esslöffel Lebkuchengewürz
- 1 Esslöffel Zimt (je nach Geschmack anpassen)
- 2 Eiweiß (100g)
- 230g Puderzucker

Préparation

1. Der Monat Dezember hat bereits gut begonnen, es ist Zeit, in Stimmung zu kommen ;-) Für mich ist das mit diesen Lebkuchenplätzchen, verziert in Weihnachtsfarben dank Royal Icing, bereits geschehen.
2. Der Vorteil von kleinen Keksen ist, dass Sie sie in unendlich vielen Formen und Farben gestalten können, wie Sie möchten, und sie werden sowohl Erwachsene als auch Kinder begeistern!
3. Puderzucker hinzufügen.
4. Gut mischen, dann die Eier hinzufügen.
5. Sobald die Eier gut eingearbeitet sind, die Salzblume und die Gewürze hinzufügen.
6. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. Dann den Teig auf eine Dicke von etwa 4 mm ausrollen und die gewünschten Kekse mit Ausstechformen ausstechen.
8. Legen Sie sie auf ein mit Backpapier bedecktes Blech und geben Sie sie in den auf 170°C vorgeheizten Ofen für etwa 10 Minuten (Achtung, je nach Größe und Dicke Ihrer Kekse sind sie nicht alle zur gleichen Zeit fertig, also gut beobachten).
9. Mixer mischen.
10. Mehrere Minuten schlagen, um eine Mischung mit der richtigen Konsistenz zu erhalten, also nicht zu fest, aber fest genug, damit das Royal Icing hält.
11. Ich habe aufgehört zu schlagen, als beim Anheben des Mixers das Royal Icing länger als 5 Sekunden sichtbar blieb.
12. Dann das Royal Icing in verschiedene Schüsseln aufteilen (für mich 4, aber es hängt davon ab, wie viele Farben Sie haben möchten) und die Farben gut mischen.
13. Dann das Royal Icing in mehrere Spritzbeutel mit glatten 1- oder 2-mm-Tüllen geben (je kleiner die Tülle, desto präziser können Sie Ihre Kekse dekorieren).
14. Jetzt müssen Sie sich nur noch beim Dekorieren amüsieren ;-) Ich habe Engel, Weihnachtsbäume, Schneeflocken, Sternschnuppen und gestreifte Zuckerstangen dekoriert, aber natürlich können Sie Ihrer Fantasie freien Lauf lassen ;-) Sobald die Kekse dekoriert sind, das Royal Icing etwas härten lassen und dann genießen ;-)
Die Kekse halten sich gut für ein paar Tage in einer luftdichten Box.