

Backe, backe 24 Türchen

Wer anderen eine Freude machen will, sollte jetzt zu Rührbesen und Nudelholz greifen und fleißig zur Tat schreiten. So ist der mit Liebe hergestellte Adventskalender am 1. Dezember fertig und schmeckt 24 Tage lang köstlich.

PLÄTZCHEN-ADVENTSKALENDER



Zutaten:

100 g Zuckerrübensirup oder Honig, 50 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 40 g Butter oder Margarine, 175 g Weizenmehl, 1 gestr. TL Backpulver, 1 TL Lebkuchengewürz.

Zum Verzieren: 175–200 g Puderzucker, 1 Eiweiß (Größe M), Dr. Oetker Winter Streudekor.

Zubereitung:

Sirup oder Honig mit Zucker, Vanillezucker und Butter oder Margarine in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis das Fett und der Zucker vollständig gelöst sind. Die Sirupmasse in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen: Ober- und Unterhitze etwa 180 °C, Heißluft etwa 160 °C. Mehl mit Backpulver und Lebkuchengewürz mischen und zu der Fett-Zucker-Masse geben. Mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig kneten. Den Lebkuchenteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Verschiedene Motive ausstechen, auf das Backblech legen und auf der mittleren Schiene 8 bis 10 Minuten backen.

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Puderzucker sieben. Eiweiß mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Nach und nach Puderzucker zufügen und alles zu einem glatten, spritzfähigen Guss verrühren. Gegebenenfalls nochmal etwas Puderzucker zufügen. Spritzglasur in einen kleinen Gefrierbeutel oder ein Papierspritztütchen geben und eine kleine Ecke abschneiden. Die Plätzchen mit der Eiweißspritzglasur verzieren und jedes Plätzchen mit einer Zahl von 1 bis 24 beschriften. Nach Wunsch mit Streudekor verzieren und die Spritzglasur fest werden lassen.

TANNENBAUM-KEKSE

Zutaten:

200 g Weizenmehl, ½ gestr. TL Backpulver, 1 Pck. Puddingpulver Schokolade, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Ei (Größe M), 125 g weiche Butter oder Margarine.

Zum Verzieren: 150 g Puderzucker, etwa 2 EL Zitronensaft oder Wasser, Back- und Speisefarbe grün und blau, 2 Pck. Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen, Zuckerschrift mit Schokoladengeschmack.

Zubereitung: Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen: Ober- und Unterhitze etwa 200 °C, Heißluft etwa 180 °C. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig flach drücken und abgedeckt etwa 30 Minuten kalt stellen.

Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen. Verschieden große Tannenbäume ausstechen. Diese anschließend auf das Backblech legen und auf der mittleren Schiene etwa 9 Minuten backen. Tannenbaum-Kekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Puderzucker sieben und mit Zitronensaft oder Wasser nach und nach zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Puderzuckerguss mit grüner und wenig blauer Speisefarbe einfärben. Die Kekse mit



dem Guss bestreichen und auf den größeren Tannenbäumen sofort die Zuckeraugen befestigen. Anschließend den Puderzuckerguss gut trocknen lassen. Mit Zuckerschrift Münder und auf den kleinen Tannenbäumen Augen aufmalen. Die Zuckerschrift ebenfalls fest werden lassen.

Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter www.bad-aachen.net/!