



Deine Gastgeberin



Wichtiger Hinweis!

Bitte backe die Plätzchen, die Du bemalen möchtest, schon vor dem Kurs. Stelle alle weiteren Zutaten schonmal bereit :)

Allgemeine Infos

Kursdauer: ca. 1 - 1,5 Stunden

Ergebnis: Einige Kekse :)

1. Herstellung des Mürbeteiges + Backen der Plätzchen (vor dem Kurs)

Den Zucker, die Butter und die Aromen verknetest Du kurz mit der Hand oder mit der Küchenmaschine. Bitte nur solange bis die Butter mit dem Zucker geradeso verknetet wurde. Das Ei kurz mit einrühren und das ganze Mehl hinzugeben, und solange kneten, bis ein schöner Teig entsteht. Den Teig etwas flachdrücken, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 30 Min. in den Kühlschrank legen.

Backofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Dann knetest Du den Teig noch einmal durch, rollst ihn auf ca. 0,2cm aus und stichst Deine Kekse aus. Mit etwas Abstand legst du die Kekse dann auf ein Backblech mit Backpapier. Ca. 5 - 10 Min. backen.

Bitte schau immer mal wieder in Deinen Ofen, denn jeder Ofen backt anders. Wenn die Kekse schön goldbraun sind, kannst Du sie rausnehmen und abkühlen lassen.

Zutaten für den Mürbeteig

- 👉 100g Puderzucker
- 👉 200g Butter / vegane Butter (kalt)
- 👉 400g Mehl (405er, 550er oder 630er)
- 👉 1 Ei
(vegan: ein Schluck Pflanzendrink)
- 👉 2 Tropfen Vanillearoma und Zitronen-Aroma



2. Herstellung des Royal icing

Eiweiß (Zitronensaft), Puderzucker und Aroma 8 - 10 Min. aufschlagen, bis die Masse schön fest und glänzend ist. Wenn die Masse noch recht flüssig ist, noch mehr Puderzucker hineingeben und weiter schlagen.

Nun können wir das Royal Icing einfärben und in einen Spritzbeutel geben. Wir brauchen einmal eine etwas festere Glasur für den Rand der Kekse und einmal eine etwas Flüssigere zum Ausfüllen. Bei der flüssigen Masse gibst Du einfach ein paar Tropfen Wasser oder Zitronensaft hinzu.

Je mehr Farben Du machen möchtest, desto mehr Zeit nimmt das Dekorieren in Anspruch. :)

3. Trocknen lassen und weiter geht es

Eiweißspritzglasur trocknet recht schnell und sobald alles trocken ist, können wir mit der Deko anfangen.

Entweder Du nimmst einen Spritzbeutel mit fester Glasur und malst (was auch immer) auf Deine Kekse oder Du schnappst Dir eine Schablone und sprühst vorsichtig tolle Muster auf die Plätzchen.

Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt und ich stehe Dir mit Rat und Tat beiseite! :)

Zutaten für das Royal Icing

- 👉 2 Eiweiß (ca. 60g)
(vegan: Zitronensaft)
- 👉 300 - 500g Puderzucker
(besser mehr zuhause haben)
- 👉 Etwas Vanille-Aroma
- 👉 Lebensmittelfarben Deiner Wahl
(am besten Gel- oder Pasten-Farben)

Was brauchst Du noch so

- 👉 Schablonen Deiner Wahl
- 👉 Einweg-Spritzbeutel
- 👉 Goldspray oder jegliche Farbe
Deiner Wahl

Was brauchst Du für Utensilien?

- 👉 Ofen
- 👉 Backblech
- 👉 Rollholz
- 👉 Küchenmaschine oder Handrührgerät
- 👉 Kleine und große Einweg-Spritzbeutel
- 👉 Schablone Deiner Wahl

Schablonen

Du kannst hier echt jede Schablone, die Dir gefällt oder die Du zuhause hast, verwenden. Hier noch ein paar Beispiele:

<https://www.amazon.de/suaywo-Schablonen-Verschiedenen-Dekoration-Tortenschablone/dp/B09M883SQ9/>

<https://www.amazon.de/Heveer-Dekoration-Schablonen-Fondant-Tortendeko/dp/B09WY1F2PT/>

Einkaufsliste

- | | |
|---|--|
| ● | ○ 200g Butter / vegane Butter (kalt) |
| ● | ○ 400g Mehl (405er, 550er oder 630er) |
| ● | ○ 1 Ei (vegan: ein Schluck Pflanzendrink) |
| ● | ○ 3 Tropfen Vanille-Aroma und Zitronen-Aroma |
| ● | ○ 2 Eiweiß (ca. 60g) (vegan: Zitronensaft) |
| ● | ○ 400 - 600g Puderzucker (besser mehr zuhause haben) |
| ● | ○ Lebensmittel Deiner Wahl (am besten Gel- oder Pasten-Farben) |
| ● | ○ Goldspray oder jegliche Farbe Deiner Wahl |

Schick mir gern Bilder von deinem Ergebnis.

Und wenn du magst, verlink mich gern, wenn du dein Werk auf deinen Social Media-Kanälen teilst.