

# Butterplätzchen

## Bunte Butterplätzchen mit Icing

Diese einfachen Butterplätzchen mit Royal Icing sehe wirklich zum anbeißen aus. Ok, geht optisch sicherlich noch ein wenig hübscher, aber für den ersten Versuch ganz in Ordnung. Ich wollte schon lange mal Kekse mit Royal Icing verzieren, hatte aber immer ein wenig Angst davor. Eigentlich war das gar nicht so schwer wie ich dachte, benötigt aber definitiv ein wenig Übung, für schöne saubere Ergebnisse. Ich war mit meinen Plätzchen trotzdem ganz zufrieden und meiner Bande ist das Optische eh nicht so wichtig. Für die muss es nur schmecken.

Beim Rezept für das Royal Icing gilt grundsätzlich, 1 Eiweiß auf 250 g Puderzucker. Da nicht jedes Eiweiß gleich viel wiegt, benötigt man also mal etwas mehr und mal etwas weniger Puderzucker. Zum Einfärben des Icing solltet ihr am besten Gelfarben verwenden. Die verändern die Konsistenz der Masse am wenigsten. Wenn ihr keine kleinen Lochtüllen habt, könnt ihr auch einfach eine super kleine Spitze des Spritzbeutels abschneiden.

---

---

### Einfache Butterplätzchen mit Royal Icing und Zuckerperlen

Für die Butterplätzchen zuerst alle Zutaten für den Teig in

eine Schüssel geben und zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 180°C Ober- & Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zügig ausrollen und beliebige Plätzchen ausstechen. Der Teig sollte so kalt wie möglich bleiben, damit die Plätzchen ihre Form behalten. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen für etwa 10 Minuten backen. Dabei sollten die Kekse kaum Farbe annehmen. Anschließend komplett auskühlen lassen.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif aufschlagen. Nach und nach den Zucker dazu geben und solange weiter rühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Etwa 1/3 des Icing nach Belieben einfärben und in einen Spritzbeutel mit sehr kleiner Lochtülle geben (Gr. 0/1). Die restliche Masse ebenfalls nach Belieben einfärben, mit etwas Wasser oder Zitronensaft vorsichtig verdünnen und in einen Spritzbeutel füllen. Mit der festeren Masse zuerst die Außenlinien ziehen und dann mit der weicheren Masse die Flächen ausfüllen. Anschließend nach Lust und Laune mit Zuckerperlen etc. verzieren. Danach müssen die Kekse richtig gut trocknen. Das kann, je nachdem wie dick euer Icing ist, bis zu 12 Stunden dauern.

---

**WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR PLÄTZCHEN & KEKSE**



**Mürbeteig Plätzchen**



**Lebkuchen Plätzchen**



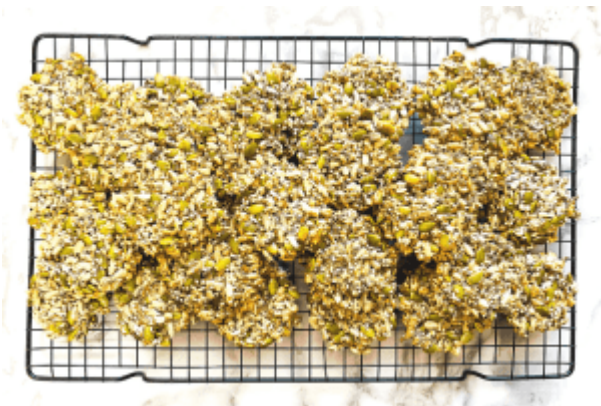
**Feenküsse**



## Spritzgebäck



## Butterplätzchen



## Körner Kekse ohne Mehl



## Nutella Kekse



## **Softe Chocolate Chip Cookies**

---

---

**HIER FINDEST DU TOLLES ZUBEHÖR FÜR KEKSE**

---

**DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN**





**Schoko-Haselnuss-Cake Bowl**



**Bienenstich Cake Bowl**



**Protein Cheesecake aus dem Backofen**



## **Protein Zebra Cheesecake Bowl**



## **Ameisenkuchen**



## **Bananenbrot mit Chocolate Chips**



## **Kokos-Limetten-Kuchen**



## **Baked Oats mit Keksen**

---

---