

Lebkuchen Plätzchen

Süße Lebkuchen Plätzchen mit Icing

Die Idee für diese niedlichen Lebkuchen Plätzchen habe ich irgendwo im Internet gesehen. Dafür benötigt ihr lediglich einen Plätzchenteig zum Ausstechen und eine Lebkuchenmann-Ausstechform. Wenn ihr die ausgestochenen Lebkuchenmänner dann auf den Kopf dreht, habt ihr süße Rentiere. Die Idee fand ich mega und die fertigen Plätzchen sind auch total süß geworden.

Als Plätzchenteig habe ich quasi einen einfachen Mürbeteig genommen und diesen mit Kakao und Lebkuchengewürz zubereitet. Die fertigen Plätzchen sind also nicht weich wie ein richtiger Lebkuchen. Es sind richtige Kekse. An den Teig kommt eigentlich entöltes Kakaopulver/Backkakao. Ich hatte leider gerade keinen da und deshalb habe ich normales Kakaopulver (ColaCao) genommen. Dadurch sind meine Plätzchen auch nicht ganz so dunkel, aber trotzdem sehr lecker geworden.

Super süße Rentier- & Lebkuchenmänner Plätzchen mit Icing

Für die Lebkuchen Plätzchen zuerst das Mehl zusammen mit dem Kakao, dem Zucker, Lebkuchengewürz und einer Prise Salz in eine Schüssel geben und gut vermengen. Butter, das Ei und etwas Vanilleextrakt dazu geben und alles zu einem

gleichmäßigen Teig verkneten. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und nach Belieben Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen für etwa 10-12 Minuten backen. Nach dem Backen komplett abkühlen lassen.

Für das Royal Icing das Eiweiß mit einer Prise Salz steif aufschlagen. Nach und nach den Puderzucker dazu geben und solange rühren, bis keine Zuckerkrystalle mehr vorhanden sind. Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und die Plätzchen nach Belieben verzieren.

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
