Rezept

Kalorienarme Ausstecherle

Ein Rezept von Kalorienarme Ausstecherle, am 28.04.2024

Zutaten

250 g	Rübensirup
60 g	Butter
500 g	Mehl
1	Ei
100 g	Puderzucker
50 g	brauner Zucker
1 TL	Lebkuchengewürz
1 Pck.	Backpulver
	Mehl für die Arbeitsfläche
2 EL	lauwarme Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für etwa 80 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 43 kcal

Zubereitung

1. Den Rübensirup mit Zucker und Butter in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Lebkuchengewürz unterrühren.

2. Mehl mit Backpulver in einer Schüssel mischen. Abgekühlten Sirup dazugeben und mit dem Ei zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und über Nacht kühl stellen.

3. Den Backofen auf 175° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mithilfe von Ausstechformen (Rentiere, Engel, Tannenbäume ...) Figuren ausstechen und auf das Blech legen.

4. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 8-10 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen. Puderzucker mit Milch zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Guss in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Mit einem Holzspießchen ein kleines Loch einstechen und die Konturen der Plätzchen mit Zuckerguss nachziehen und trocknen lassen.