

Rezept

Schmelzende Schneemänner

Ein Rezept von Schmelzende Schneemänner, am 20.12.2025



Zutaten

Für die Plätzchen:

220 g weiche Butter

1 Ei (L)

250 g Mehl

1 TL Zimtpulver

1/4 TL gemahlene Muskatblüte

1/4 TL Backpulver

150 g brauner Zucker

100 g Zuckerrübensirup

2 TL Ingwerpulver

1/4 TL Nelkenpulver

Salz

Für die Deko:

1 Eiweiß

1/2 Zitrone

32 weiße Marshmallows

rote Mini-Schokolinsen

350 g Puderzucker

orange Speisefarbe

dunkle Zuckerschrift (Tube)

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche

runder Ausstecher (ca. 7 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 32 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 182 kcal, 6 g F, 2 g EW, 30 g KH

Zubereitung

1. Für die Plätzchen Butter in Stücke schneiden und mit den Rührbesen des Handrührgeräts weiß-cremig rühren, dabei nach und nach den Zucker zugeben. Erst das Ei gründlich unterrühren, dann den Rübensirup. Mehl mit Gewürzen, ¼ TL Salz und Backpulver mischen. Mit einem Löffel zügig unter die Buttermasse rühren. Teig zu einer Kugel formen und ca. 3 Std. kühl stellen.
2. Backofen auf 180° vorheizen, Backblech mit Backpapier oder -matte auslegen. Plätzchenteig halbieren, eine Hälfte kühl stellen und die andere Hälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Runde Plätzchen ausstechen und mit reichlich Abstand auf das Blech legen, bis der Teig verbraucht ist. Mit der zweiten Teighälfte ebenso verfahren. Die Kreise im Ofen (Mitte) 10 - 12 Min. backen, sie sollten hell und weich sein. Die Kekse auf dem Blech abkühlen lassen.
3. Inzwischen für die Deko das Eiweiß mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen, dabei nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen. Zitrone auspressen und 2 TL Zitronensaft zum Eischnee geben. 8 - 10 Min. auf kleinster Stufe cremig glänzend rühren. 1 EL abnehmen und mit wenig Speisefarbe einfärben, sodass die Masse nicht zu flüssig wird. Je eine Nase auf die Mitte der Marshmallows tupfen. Augen und Mund mit dunkler Zuckerschrift auftupfen.
4. Übrige Eiweißglasur mit einem Messer auf die Plätzchen streichen. Marshmallows als Köpfe in den noch weichen Guss setzen und leicht andrücken. Schokolinsen als Knöpfe daraufsetzen. Nach dem Trocknen der Glasur nach Belieben mit Zuckerschrift Arme aufmalen.