

Rezept

Schneeflocken- & Tannenbaum-Plätzchen

Ein Rezept von Schneeflocken- & Tannenbaum-Plätzchen, am 28.06.2026

Zutaten

150 g weiche Butter	200 g Zucker
1 Prise Salz	¼ TL gemahlener Anis
5 Eier (M)	300 g Mehl
1 TL Backpulver	200 g gemahlene Mandeln
200 g Johannisbeergelee	50 g weiße Kuvertüre
500 g Puderzucker	6 - 7 EL lauwarme Milch
1 TL Zitronensaft	grüne Lebensmittelfarbe
weißer essbarer Glitzer	weiße und bunte Zuckerperlen
1 EL Kokosraspel	Schneeflocken-Ausstechform und Tannenbaum-Ausstechform (8 cm Ø)
32 Cake-Pop-Stiele oder Holzstäbchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 32 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 237 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Butter mit Zucker, Salz und Anis cremig rühren. Eier einzeln einrühren. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und unterheben. Die Hälfte des Teigs auf das Blech streichen und im Ofen (Mitte) 15 - 20 Min. backen. Herausnehmen, auf die Arbeitsfläche stürzen, 5 Min. abkühlen lassen, dann das Papier abziehen. Restlichen Teig ebenso backen. Gelee erwärmen, auf die Kuchen streichen und trocknen lassen. Aus einer Platte Flocken, aus der zweiten Bäume ausstechen.
2. Kuvertüre hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Stiele 1 cm tief eintauchen, in die Cake-Pops stecken und diese 15 Min. kühlen. Puderzucker mit Milch und Zitronensaft verrühren. Die Hälfte davon mit Lebensmittelfarbe grün färben. Die Schneeflocken weiß glasieren und mit Glitzer, weißen Zuckerperlen oder Kokosraspeln bestreuen. Die Tannenbäume grün glasieren und mit bunten Zuckerperlen verzieren. Trocknen lassen.