Rezept

Schneeflocken- & Tannenbaum-Plätzchen

Ein Rezept von Schneeflocken- & Tannenbaum-Plätzchen, am 23.05.2025

Zutaten

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

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. Puder zucker 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.