Rezept

Taufplätzchen am Stiel

Ein Rezept von Taufplätzchen am Stiel, am 03.07.2025

Zutaten

200 g	weiche Butter
1 Pck.	Vanillezucker
350 g	Mehl
50 g	rosafarbener Rollfondant
250 g	Puderzucker
1 EL	Zitronensaft
	bunte Zuckerperlen
	runde gezackte oder glatte Ausstechform (5 cm ∅)
100 g	Zucker
1	Ei (M)
¼ TL	Backpulver
50 g	blauer Rollfondant
3 EL	lauwarme Milch
	Lebensmittelfarbe (rot und blau)
	Mehl zum Arbeiten
25	Cake-Pop-Stiele oder Holzstäbchen

Rezeptinfos

Portionsgröße 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Back papier belegen. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Ei mit dem Handrührgerät cremig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterkneten. Den Teig 30 Min. kühlen.

2. Den Teig auf der dünn bemehlten Arbeitsfläche mindestens 5 mm dick ausrollen und 25 Kreise ausstechen. Diese auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) in 12 - 15 Min. hell backen. Herausnehmen und die Cake-Pop-Stiele vorsichtig in die heißen Plätzchen stecken. Abkühlen lassen.

3. Für die Deko währenddessen aus dem Rollfondant Babyschuhe in Rosa und Blau formen. Puderzucker mit Milch zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Die Hälfte davon abnehmen und mit Zitronensaft etwas verdünnen. Die Plätzchen mit der Zitronenglasur bestreichen und trocknen lassen.

4. Die dickflüssige Glasur halbieren und mit einigen Tropfen Lebens mittelfarbe eine Portion rosa und eine blau einfärben. Die Glasuren getrennt in kleine Gefrierbeutel füllen und je ein kleines Loch einstechen. Die Plätzchen mit den Glasuren unterschiedlich verzieren. Dafür verschiedene Motive (z. B. Kinderwagen-Konturen, kleine Rasseln, Lätzchen oder Baby-Gesichter) auf die Plätzchen spritzen und mit Zuckerperlen belegen. Einige Plätzchen mit dem Namen des Babys beschriften oder mit den Babyschuhen verzieren. Trocknen lassen.