

Rezept

Zarte Eisblumen-Plätzchen

Ein Rezept von Zarte Eisblumen-Plätzchen, am 09.06.2026

Zutaten

250 g weiche Butter	300 g Puderzucker
2 Vanilleschoten	200 g Mehl
175 g Speisestärke	3-4 EL lauwarme Milch
1 EL frisch gepresster Zitronensaft	runde Ausstechform (ca. 4 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Butter und 100 g Puderzucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Vanilleschoten längs aufschlitzen, das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen und unterrühren. Das Mehl mit der Speisestärke mischen und mit der Buttermasse zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 30 Min. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einer runden Ausstechform 35 Kreise ausstechen und auf das Blech legen. Im Backofen (Mitte) in ca. 10 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vorm Blech ziehen und abkühlen lassen.
3. Inzwischen 100 g Puderzucker mit 2 EL lauwarmer Milch und dem Zitronensaft verrühren. Die Plätzchen damit bestreichen. 100 g Puderzucker mit 1-2 EL lauwarmer Milch zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Guss in einen Einwegspritzenbeutel füllen, ein winziges Loch in den Beutel stechen und den Guss als Eisblumen auf die Plätzchen spritzen.