

Weihnachtsmann & Co. KG

Plätzchen

Das brauchst du (für ca. 15 Plätzchen):

- 220 g Butter
- 160 g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 430 g Mehl
- 30 g Weiße Schokolade
- 30 g Zartbitterschokolade
- Lebensmittelfarbe in Rot und Rosa
- Lineal
- Backpapier
- Frischhaltefolie
- Teigrolle
- Messer
- Schaschlikspieß



220 g weiche Butter, 160 g Puderzucker, 1 Ei, 1 Eigelb und 430 g Mehl mit dem Handrührgerät zu einem Teig verkneten.



Den Teig halbieren und eine der Hälften erneut teilen, so dass insgesamt 3 Teigkugeln entstehen.



Die beiden kleineren Teigkugeln werden mit Lebensmittelfarbe eingefärbt: Eine Kugel mit roter und eine Kugel mit rosafarbener Lebensmittelfarbe. Dazu jeweils einfach eine kleine Mulde in die Kugel drücken und Lebensmittelfarbe hineingeben.



Den Teig so lange kneten, bis sich die Farbe gleichmäßig verteilt hat.
Tipp: Am besten Einweg-Handschuhe tragen, damit sich die Hände nicht verfärben.



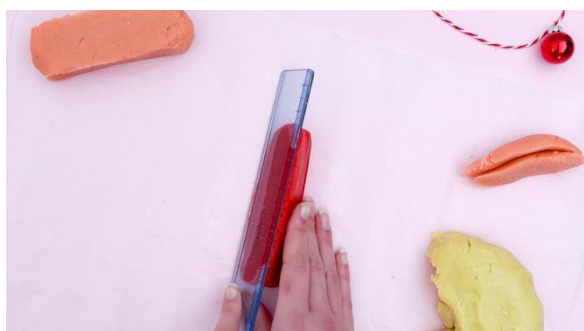
Verarbeitung der größeren ungefärbten Kugel: Für den Bart: eine Handvoll des ungefärbten Teigs zu einer dicken Rolle formen und mit dem Lineal platt drücken. Anschließend die überstehenden Seiten abschneiden. Es sollte ein Teigblock mit den Maßen 2,5 x 4 x 20 cm. Für die Mütze ähnlich vorgehen: einen weiteren Teigblock mit den Maßen 1 x 6 x 20 cm vorbereiten.



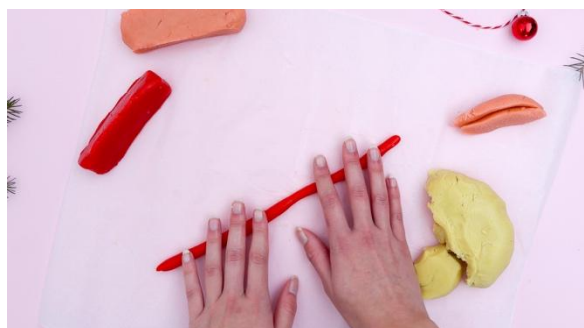
Für den Bommel der Weihnachtsmann-Mütze: Eine kleine Kugel Teig zu einem Strang rollen. Er sollte einen Durchmesser von 1,5 cm haben und etwa 20 cm lang sein. Bitte einen kleinen ungefärbten Teigrest übrig lassen, den man später beim Zusammensetzen des Gesichts benötigt!



Für das Gesicht vom Weihnachtsmann: rosafarbenen Teig ebenfalls zu einer Rolle formen, mit dem Lineal platt drücken und seitliche Reste abschneiden. Der Teigblock sollte 2 x 4 x 20 cm groß sein.



Für die Mütze: eine Handvoll roten Teig mit Hilfe des Lineals zu einem 20 cm langen Dreieck formen.



Für die Nase: Eine kleine Kugel des rot gefärbten Teigs zu einem Strang rollen. Sie sollte einen Durchmesser von ca. 1 cm haben und ebenfalls 20 cm lang sein.



Alle Teile auf eine Länge von 20 cm zurechtschneiden, auf ein Brett geben, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühlen lassen.



Dann in den Teigblock für den Bart mit einem scharfen Messer einen Keil schneiden.



Das Ganze bei dem rosafarbenen Block wiederholen, die rote Rolle für die Nase dazwischenlegen und zusammendrücken.



Aus ungefärbten Teigresten rechts und links des rosafarbenen Blocks seitlich über die ganze Länge einen dünnen Streifen Teig andrücken (Rest vom Bart).



Für die Nikolausmütze den roten Dreieck-Teig weiterverarbeiten: mit dem Messer einen kleinen Keil in eine Dreieck-Seite schneiden. Anschließend die ungefärbte Teig-Rolle für den Bommel hineindrücken.



Den 1 x 6 x 20 cm großen Teigblock als Mützenrand aufsetzen. Dann die Nikolausmütze darauf setzen und alle Teile gut zusammendrücken.
In Frischhaltefolie gewickelt für mindestens 2-3 Stunden im Kühlschrank gut kühlen lassen.



Anschließend mit einem scharfen Messer Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.



Die Weihnachtsmann-Plätzchen bei 160°C (Umluft) für ca. 10-12 Minuten backen.



20 g weiße und Zartbitterschokolade schmelzen. Mit einem Schaschlikspieß Augen und Augenbrauen aufmalen. Danach abkühlen lassen.



Weihnachtsmann & Co. KG wünschen dir
zuckersüße Weihnachten!