



Butterplätzchen verzieren mit Royal Icing



Zutaten

Für die Kekse:

150 g	Butter
	Salz
250 g	Mehl
½	Zitrone, Abrieb
2 EL	Milch
60 g	Speisestärke
125 g	Puderzucker

Für das Royal Icing:

1	Ei (Größe M)
250-280 g	Puderzucker
½	Zitrone, Saft
	Lebensmittelfarbe rot

Sonstiges:

Spritzbeutel
Pinzel für Lebensmittel
Keksausstecher

Rezeptinfo

Zutaten für 30 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 10 Min. Backzeit + 4 Std. Trockenzeit

pro Portion: 541 kJ, 129 kcal, 21,7 g Kohlenhydrate, 1,05 g Eiweiß, 4,28 g Fett, 11,1 mg Cholesterin, 0,25 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Unsere Blütenkekse sehen nicht nur wunderschön aus, sondern sind auch super lecker! Wir zeigen dir, wie du leckere Butterplätzchen mit einer selbstgemachten Royal Icing ganz einfach selbst verzieren kannst. Die Plätzchen sind super schnell gebacken und mit ein bisschen Übung auch schnell verziert! Probier's einfach einmal selbst aus! Du kannst die Kekse natürlich auch ganz nach deinen eigenen Vorstellungen verzieren. So easy geht's:

Step 1:

Zuerst gibst du die weiche Butter, den Puderzucker und die Stärke in eine Schüssel und verrührst alles zu einer geschmeidigen Masse. Dann 1 EL der Milch, Salz und den Zitronenabrieb hinzugeben. Das Mehl zum Teig sieben und den Teig mit den Händen verkneten. Wenn du merkst, dass der Teig noch zu trocken ist, gibst du noch ein wenig Milch hinzu.

Step 2:

Jetzt kannst du den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier vorbereiten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und die Kekse mit einem großen Ausstecher (z.B. Stern oder Kreis) ausstechen und auf das vorbereitete Backpapier legen. Knete den restlichen Teig wieder zusammen und wiederhole den Arbeitsschritt. Die Kekse im Backofen für ca. 10 Minuten backen, bis sie hellgelb sind. Dann das Blech aus dem Ofen nehmen und die Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Step 3:

Für das Royal Icing, trennst du zuerst das Ei. Achte darauf, dass kein Eigelb in dem Eiweiß ist. Als nächstes musst du den Puderzucker und einen Spritzer Zitronensaft zum Eiweiß geben und alles mit einem Handrührgerät vermengen. Die Masse sollte sehr zähflüssig sein. Wenn die Masse noch zu flüssig ist, kannst du noch etwas mehr Puderzucker hinzugeben. Zwei Drittel der Glasur mit der roten Lebensmittelfarbe einfärben. Das helle Icing mit Frischhaltefolie bedecken und in den Kühlschrank stellen.

Step 4:

Jetzt kannst du die Kekse dekorieren. Ein Drittel des Icings in einen Spritzbeutel, mit einer sehr feinen Öffnung füllen. Die Kekse mit dem Icing umranden und gut trocknen lassen. Dann kannst du das restliche rote Icing mit etwas Wasser vermengen. Das Icing in eine Spritztülle mit einer etwas größeren Tülle füllen und das Innere der Kekse mit der Masse füllen. Mit einem Zahnstocher kannst du das Icing noch etwas zum Rand der Kekse streichen und mögliche Luftblasen zerstechen. Die Kekse für mehrere Stunden trocknen lassen.

Step 5:

Nun kannst du das weiße Icing wieder in einen Spritzbeutel mit einer sehr feinen Öffnung füllen. Mit dem Icing ein Wellenmuster aufmalen und die Wellen vorsichtig nach innen mit einem Pinzel verstreichen. Zwischendurch kannst du den Pinzel immer mal wieder mit etwas Wasser anfeuchten. Die verzierten Kekse nochmals für 1 Stunde trocknen lassen.

