

süß
vegetarisch

MÜRBETEIGPLÄTZCHEN MIT ROYAL ICING

Zutaten für 30 Stück

Plätzchenteig



250 g
Mehl



125 g
Zucker



75 g
Butter



1 Stück
Ei



1/2 Pck
Vanille-
zucker

Royal Icing



1/2
Zitrone/
Abrieb



1 Stück
Eiweiß



250 g
Puder-
zucker



1 Prise
Salz



n. B.
Wasser

Zubereitung

Schritt 1: Für die Mürbeteigplätzchen alle Zutaten gut miteinander vermengen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und nach Belieben verschiedene Figuren ausstechen.

Schritt 2: Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech auslegen und bei 175 Grad Umluft für ca. 15 Minuten goldgelb backen. Sind die Plätzchen ausgekühlt, können sie verziert werden.

Schritt 3: Für das Icing: Puderzucker sieben. Eiweiß in einer fettfreien Schüssel mit einer Prise Salz aufschlagen. Ist das Eiweiß leicht schaumig, kann der Puderzucker nach und nach hinzugegeben werden. Das Aufschlagen dauert, je nachdem ob ein Hand- oder Küchenmixer verwendet wird, zwischen 15 und 30 Minuten. Die Konsistenz ist richtig, wenn ein Löffel in die Masse getaucht wird und diese innerhalb von 20 Sekunden abfließt. Bleiben Spitzen stehen und ist das Icing noch zu fest, tröpfchenweise Wasser hinzugeben.

Schritt 4: Icing in verschiedenen Schüsseln aufteilen und nach Belieben einfärben. Icing, das nicht verwendet wird, mit Frischhaltefolie oder einem feuchten Küchentuch abdecken, damit dieses nicht austrocknet.