

Schneemann-Plätzchen



ZUTATEN FÜR 10 STÜCK:

Teig:

- 1 GUTSGLÜCK Ei (M)
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN
Vanillinzucker
- 250 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 150 g LANDFEIN Butter (weich)
- 130 g BIO SONNE Rohrzucker
- 60 g ZAUBERHAFT BACKEN Kakao
- 1 TL COOK! Zimt
- 1 Prise Salz

Glasure:

- 200 g Puderzucker
- 2-3 EL LANDFEIN Milch

Deko:

- 1 BIO SONNE Mango (getrocknet)
- 50 g ZAUBERHAFT BACKEN
Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig die Butter zusammen mit allen Zuckersorten, Kakao, Zimt und Salz cremig rühren – danach das Ei untermischen.
2. Das Mehl einsieben und unterkneten, bis ein mürber Teig entstanden ist – diesen in Folie gewickelt für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Ofen auf 170° C Umluft vorheizen und drei Bleche mit Backpapier auslegen.
4. Für die spätere Deko kleine Streifen aus der Mango schneiden (für die Nasen).
5. Nach Ablauf der Ruhezeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3–4 Millimeter dick ausrollen und mit Plätzchenausstechern oder verschiedenen Gläsern jeweils dieselbe Anzahl an Kreisen in drei unterschiedlichen Größen ausstechen.
6. Die Teigkreise nach Größe auf die Backbleche verteilen – die kleinsten Plätzchen etwa 5–6 Minuten, die mittleren 6–8 Minuten und die übrigen 8–10 Minuten backen.
7. Im Anschluss vollständig abkühlen lassen.
8. Die Kuvertüre grob hacken und über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Außerdem die Zutaten für die Glasur gleichmäßig verrühren.
9. Alle Plätzchen mit dem Zuckerguss glasieren und die Schneemänner zusammenbauen. Je ein Mangostück als Nase auf die noch weiche Glasur setzen.
10. Sobald die Glasur ausgehärtet ist, noch Augen, Mund und Knöpfe aus der Kuvertüre darauf tupfen.