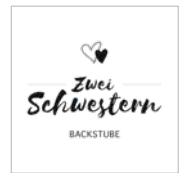


Silvester-Kekse (ca. 30 Stück)



Teig:

175 g Mehl; 50 g Puderzucker;
1 Prise Salz; 2 TL Vanillezucker
1 Eigelb; 100 g Butter
wer mag: 1 TL Kaffepulver (instant)

Zuckerguss:

1 Eiweiß; 1 EL Sekt oder Zitronensaft
175 g Puderzucker

Sonstiges:

Lebensmittelfarbe in rot, grün
essbarer Goldpuder in Silber
graue oder schwarze Zuckerperlen
Ausstechformen: Kreis, Dreieck, Kleeblatt, Pilz, Hufeisen



So geht's

Mehl, Puderzucker, Salz, Vanillezucker auf ein Backbrett geben und in der Mitte eine Mulde machen. Eigelb hineingeben und Butter in Stücken drumrum geben. (Wer möchte kann hier noch Instant-Kaffee-Pulver dazugeben, muss aber nicht sein). Alle Zutaten schnell zu einem Mürbteig kneten und für ca. 1 h kühl stellen.

In der Zwischenzeit den Zuckerguss vorbereiten. Dazu das Eiweiß mit Sekt oder Zitronensaft sehr steif schlagen. Den Puderzucker sieben und esslöffelweise darunter rühren. Nun in 4 Teile aufteilen. Ein Teil bleibt weiß, diesen direkt in einen Gefrierbeutel füllen und verschließen (da die Glasur sonst eintrocknet). Die restlichen Teile in grün, dunkelrot und rosa einfärben. Ebenfalls in Gefrierbeutel füllen und verschließen. Alle Beutel beiseite stellen.

Backofen auf 175°C vorheizen (Umluft).

Den Teig aus der Kühlung nehmen, dick ausrollen und Kleeblätter, Hufeisen und Pilze ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 10 min backen.

Für die Schweinchen stecht ihr jeweils 1 Kreis und 2 Dreiecke aus. Legt den Kreis auf das Backpapier und die Dreiecke an der Oberen Seite an den Kreis. Drückt sie ein wenig fest und klappt ein winziges Eckchen des Dreiecks nach innen (wenn an der Schnittkante zwischen Dreieck und Kreis eine Linie zu sehen bleibt - nicht schlimm - nach dem Verzieren sieht man diese nicht mehr, wichtig ist nur dass die Kekse zusammenbacken können).

Kekse auskühlen lassen und dann mit der Zuckerglasur verzieren. Schneidet dazu ein kleines Eckchen des Gefrierbeutels ab und zeichnet die Konturen der Formen, sowie die Punkte, Augen und Nase vor. Lasst das ein wenig antrocknen und füllt die Plätzchen dann farbig aus. Falls ihr nicht in die Ecken kommt, nehmt einen Zahnstocher zur Hilfe und verteilt die Glasur solange sie noch nicht fest ist. Außerdem setzt ihr auf den noch nassen Zuckerguss beim Schwein die Augen auf und beim Hufeisen die Nägel.

Gut trocknen lassen. Wer mag, kann die Plätzchen noch mit ein wenig Silberpuder bepinseln um ihnen einen schönen Glanz zu geben.

Wie Weihnachtsplätzchen in einer Blechdose aufbewahren.