

Weihnachtsmannbutterplätzchen von Laura Jäger

Teig:

250g Butter

250g Zucker

4 Eigelb

2 Pck. Vanillezucker

500g Mehl

Verzierung:

rote und weiße Zuckergussglasur (z. B. Dr. Oetker)

silberne/goldene Zuckerperlen

1 Würfel Schokoladenguss

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig vermengen, kneten und über Nacht kalt stellen. Den Teig portionsweise messerrückendick ausrollen und mit großer Sternform ausstechen. Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Blech auslegen und bei 150 Grad goldgelb backen.

Anschließend auskühlen lassen und mit o. g. Zutaten verzieren.

Die rote Zuckerglasur für Handschuhe, Mütze und Nasenspitze. Die weiße Glasur für den Mützenbommel, Haare und Bart, Augen, Nase und Knöpfe. Den Mützenbommel und die Knöpfe unterhalb des Barts mit Zuckerperlen hervorheben. Mit der Spitze eines Zahnstochers (o.ä. spitzen Gegenstand) in geschmolzenen Schokoladenguss eintauchen und den Augen den letzten Schliff verleihen.