

3 SORTEN WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

100 Stück | Leicht



Wir backen 3 leckere Varianten von Weihnachtsplätzchen. Das erste Rezept ist mein Lieblingsrezept. Das sind die Plätzchen, die meine Mutter schon immer gebacken hat, und zwar ganz einfache Butterkekse. Da bei diesem Rezept nur Eigelbe verwendet werden, verarbeiten wir die übrigen Eiweiß zu köstlichen Kokos-Makronen. Ein ganz einfaches Rezept. Die dritte Variante ist ein Spritzgebäck.

Ihr könnt alle Plätzchen natürlich noch nach Belieben verzieren und dekorieren.

Zubereitung

Schritt 01

Zucker, Vanillezucker und Salz mischen. Die Butter in der Küchenmaschine mit dem Flachrührer weich schlagen.

Schritt 02

Die Butter in der Küchenmaschine mit dem Flachrührer weich schlagen. Abwechselnd den Zucker und die Eigelbe zugeben und aufschlagen.

Schritt 03

Das Mehl zugeben und jetzt nur noch kurz vermischen, bis eine bröselige Masse entstanden ist. Auf die Arbeitsfläche geben und mit der Hand nur noch kurz zusammenkneten. Zu einem flachen Block pressen und mit Folie abgedeckt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt 04

Anschließend mit wenig Mehl etwa 0,5 cm dick ausrollen und nach belieben ausstechen. Auf ein Blech mit Backpapier legen, mit der Eigelb-Milch-Mischung einpinseln und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-Unterhitze für 12-15 Minuten goldgelb backen.

Schritt 05

Die gebackenen Plätzchen sofort von dem Blech nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Kokosmakronen (40 Stück)

Schritt 01

Die Eiweiße mit dem Salz in der Küchenmaschine schlagen bis sie halbsteif sind. Anschließen unter laufender Maschine langsam den Zucker einrieseln lassen. Wenn der Zucker komplett zugegeben ist die Maschine auf eine schnelle Stufe stellen und 2 Minuten laufen lassen.

Schritt 02

Mehl und Kokosflocken mischen und unter den Eischnee heben.

Schritt 03

In einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und auf die Backblenden aufdressieren. Auf einem Blech mit Backpapier im vorgeheizten Ofen (180 °C Ober-Unterhitze) auf mittlerer Schiene für 15-20 Minuten backen. Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.

Spritzgebäck (80-100 Stück)

Schritt 01

Die Butter mit der Vanille, dem Zitronenabrieb und dem Zimt in die Küchenmaschinen geben und mit dem Flachrührer glatt rühren. Nach und nach abwechselnd den Zucker und die Eier dazugeben und alles schaumig rühren. Wichtig nicht

zu lange rühren, die Butter soll nicht zu warm werden.

Schritt 02

Mehl, Mandeln und Salz vermischen und zu der Butter geben. Kurz vermischen, fertig.

Schritt 03

Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer 9 mm Tülle füllen und auf Bleche mit Backpapier ausgelegt aufspritzen. Ausreichend Abstand lassen.

Schritt 04

Im vorgeheizten Backofen (180 °C Ober-Unterhitze) auf mittlerer Schiene für ungefähr 15 Minuten leicht goldbraun backen. Dann sofort vom Blech nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

3 Varianten Weihnachtsplätzchen - Butterplätzchen, Spritzgebäck, Kokosmakronen

Tipps

Teilt eure fertigen Plätzchen gerne mit mir auf Instagram.

Zutaten

Butterplätzchen (ergibt etwa 100 Stück)

- 250 g Butter
- 240 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 500 g Weizenmehl Typ 550
- 1 g Salz
- 5 Eigelbe

Zum Bestreichen

- 1 Eigelb + 1 Schuss Milch

Kokosmakronen (40 Stück)

- 6 Eiweiß
- 180 g Zucker
- 30 g Weizenmehl Typ 550
- 300 g Kokosflocken
- Backobladen (Durchmesser 50 mm, ca. 40 Stück)

Spritzgebäck (80-100 Stück)

- 300 g Weizenmehl Typ 550
- 150 g gemahlene Mandeln
- 300 g Butter (Zimmertemperatur, aber max. 20 °C)
- 200 g Puderzucker
- 2 Eier Größe M
- 2,5 g Salz

- 1 Tl Vanillepaste
- 1/2 Tl Zimt
- Etwas Zitronenabrieb

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.3 / 5. Anzahl der Bewertungen 15

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*](#)