Weihnachtskugel-Plätzchen

Du brauchst für die Plätzchen:

- 250 g Mehl
- 80 g Puderzucker
- 125 g kalte Butter
- Mark einer Vanilleschote
- Prise Salz
- 1 Eigelb
- Johannisbeergelee oder Aprikosenkonfitüre

Für die Dekoration nimmst Du:

- Richie´s Bakery: Rollfondant weiß
- Richie´s Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Lila, Türkis, Gelb und Rot
- Richie's Bakery: Schokoladenkern aus zartschmelzender Vollmilchschokolade
- Royalicing

Los geht's:

1. Siebe das Mehl mit dem Puderzucker in eine Schüssel und gib die kalte Butter dazu. Das Vanillemark, Salz und Eigelb gibst Du ebenfalls hinzu.
2. Verknete alle Zutaten zu einem glatten Mürbteig und lasse ihn 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.
3. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche rollst Du den Teig ca. 3 mm dick aus und stichst mit einem runden Ausstecher Kreise aus.
4. Im vorgeheizten Backofen bäckst Du die Plätzchen bei 180 Grad Unter-/Oberhitze ca. 10 Minuten lang, bis sie goldgelb sind.
5. Lasse die Plätzchen auskühlen.
6. Rolle den weißen Fondant dünn aus und steche ebenfalls Kreise aus.
7. Die Plätzchen bestreichst Du dünn mit angewärmtem Gelee/Konfitüre und beklebst sie mit den Fondantkreisen.
8. Halbiere die Schokoladenkerne und klebe je eine Hälfte an die Plätzchen.
9. Jetzt gibst Du das Royal Icing auf die Plätzchen und beklebst sie mit Glitzer Cubies.
10. Aus weißem Fondant kannst Du Schneeflocken ausstechen und diese ebenfalls auf die Plätzchen kleben.

Richie's BAKERY

Web
www.richies-bakery.de

Facebook
www.facebook.com/richiesbakerybygirrbach