Das Antonius-Team wünscht schöne Festtage!

Cookie Christmas Trees!

Zutaten für ca. 6 Bäumchen:

200g weiche Butter

100g Puderzucker

250g Mehl

1 Eigelb

5 EL Kakaopulver

1TL Zimtpulver

2 frische Eiweiß

130g feiner Zucker

Zuerst Butter, Puderzucker, Mehl, das Eigelb, Kakaopulver und Zimt in eine große Schüssel geben. Mit den Händen verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Die Arbeitsfläche bemehlen und Teig darauf ca. 2-3 mm dick ausrollen. Jetzt braucht ihr Terrassenausstecher, also die gleiche Form in verschiedenen Grössen. Anschliessend das Backblech mit Backpapier auslegen und die ausgestochenen Plätzchen ca. 15 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze backen.

In der Zwischenzeit kann man das Royal Icing machen: In einem fettfreien, hohen Gefäss die zwei frischen Eiweiss steif schlagen. Dann den Feinzucker langsam einrieseln lassen. Dabei weiterrühren, bis sich eine feste, cremige Masse bildet.

Wenn die Plätzchen fertig gebacken und etwas ausgekühlt sind, die Blumen zusammenbauen: Die grösste Blume vor sich legen, darauf einen grosszügigen Klecks Royal Icing verteilen, darauf die nächstkleinere Blume legen, wieder Icing (diesmal etwas weniger) und so weiter...wer Eiweiß nur in gegartem Zustand zu sich nehmen will, kann die Bäumchen vor dem endgültigen Verzehr nochmal kurz bei geringer Hitze (ca. 150°C) in den Backofen packen, bis das Icing leicht überbräunt ist. Guten Appetit!