

Feine Vanillekränzchen

Zutaten

für 2-3 Bleche je nach Größe der Vanillekränzchen:

Für den Plätzchenteig:

250 g Weihenstephan Butter

250 g extrafeiner Zucker

1 Ei (L)

1 St. Vanilleschote

500 g Mehl Type 550

½ TL Salz

Für die Puderzuckerglasur und Dekoration:

350 g Puderzucker

frischer Zitronensaft

Zuckerstreusel

kleine Fondantsterne und -schneeflocken

Zubereitung:

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Butter und Zucker in der Küchenmaschine oder mit dem Mixer auf kleiner Stufe vermengen.

Das Ei leicht verquirlen und gemeinsam mit dem Mark der ausgekratzten Vanilleschote zur Butter-Zucker-Masse geben. Mehl und Salz mischen und mindestens zwei- bis dreimal sieben, dann ebenfalls zur Butter-Zucker-Masse geben und nur so lange einarbeiten, bis sich alle Teigzutaten gerade eben verbunden haben. Den Plätzchenteig dann aus der Schüssel holen und mit den Händen einmal durchkneten.

Den Teig halbieren und jeweils zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder Backpapier auf 0,5 cm ausrollen. Mindestens 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen, gerne auch über Nacht.

Backbleche mit Backpapier oder Dauerbackfolie auslegen, Ofen auf 160° C Umluft vorheizen.

Den Teig bei Bedarf noch einem kurz ausrollen; die Plätzchen sollten eine Dicke von 0,3 bis 0,5 cm haben. Vanillekränzchen ausstechen und im Ofen auf der mittleren Schiene je nach Größe in 16-18 Min. goldgelb backen. Nach dem Herausholen 10 Min. auf dem Blech ruhen lassen, dann vorsichtig ablösen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Dekoration den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Schlückchenweise Zitronensaft unterrühren, bis ein dickflüssiger Guss entstanden ist. Die Oberseite der Plätzchen in die Glasur eintunken, leicht schütteln, damit sich die Glasur gleichmäßig darauf verteilt, und dann auf ein Kuchengitter legen.

Auf dem noch feuchten Guss die Streusel und die kleinen Fondantelemente verteilen.

Alles gut trocknen lassen und die Kekse in fest verschlossenen Dosen aufbewahren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten zzgl. Kühl- und Backzeit

Niveau: einfach