



Weihnachtsgebäck

Description

Zutaten:

- 1/2 Tasse Zucker
- 1 Tasse Puderzucker
- 2 1/2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Butter
- 1 Ei
- 1/2 TL rote Lebensmittelfarbe, flüssig
- 1 TL Bittermandelaroma
- 1 TL Salz
- 1/2 Tasse zerkleinerte Pfefferminz Bonbons
- 1 TL Vanille-Extrakt

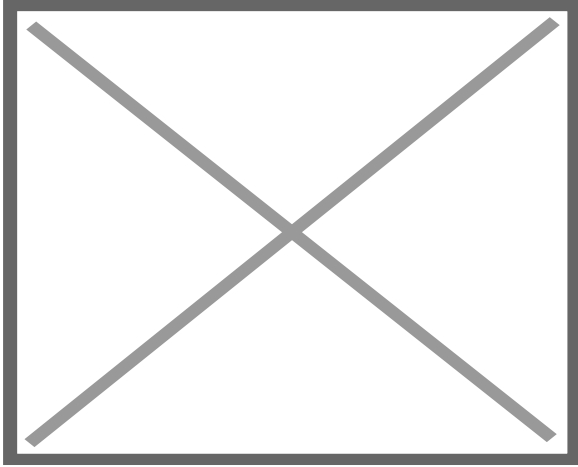
Und so wird's gemacht:

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und kurz bei Zimmertemperatur etwas weich werden lassen. Anschließend Butter, Puderzucker und Ei in eine große bruchstabile Schüssel geben. Vanille-Extrakt und Bittermandelaroma unterheben und alles gut mit dem Mixer verrühren. Nachdem eine glatte Masse entstanden ist, das Mehl und das Salz dazu geben. Weiter mit dem Mixer umrühren, bis der Teig gleichmäßig und gut zum Kneten wird. Weil dieser Teig nicht gehen soll, wird es gleich ohne Pause weiter gemacht! Nämlich dies spart Ihnen zusätzlich kostbare Zeit.

Den Teig in zwei gleich große Hälften teilen und die eine Hälfte in einer Schüssel mit der roten Lebensmittelfarbe vermischen. Von beiden Teig-Hälften je ein kleines Stück abrollen und zu kleinen Kugeln kneten. Ein bisschen Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und aus den Teig-Kugeln schmale längliche Stangen ausrollen. Auf diese Weise den restlichen Teig bearbeiten. Am Ende sollten so viele rote wie weiße Teig-Stangen da liegen.

Anschließend mit dem Formen der Zuckerstangen Cookies beginnen. Und zwar: Eine weiße und eine rote Teig-Stange leicht aneinander drücken und mit leichten Drehungen die zwei Stangen gleichmäßig, wie eine Spirale, umeinander herum umwickeln. Abschließend an einem Ende leicht biegen, damit den Haken der Zuckerstange entsteht. Fertig!

Jetzt bleibt nur noch, die rohen Cookies auf ein leicht gefettetes Backblech zu legen und ca. 10 Minuten lang zu backen, bis diese leicht goldig werden.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

November 27, 2020

Author

jeanny

default watermark