

Butterplätzchen mit Royal Icing von Coucoubonheur

Zutaten (etwa 60 St.)

300 g Zucker
400 g Butter
500 g Mehl
2 Eier
2 Vanilleschoten oder etwas Vanillearoma

Zubereitung:

Die Zubereitung ist ziemlich einfach. Alle Zutaten müssen zimmerwarm sein.

Die Butter in grobe Stücke schneiden und in die Küchenmaschine (oder eine Schüssel) geben und mit dem Knetbalken weich kneten.

Anschließend den Zucker dazugeben und gut mit der Butter verrühren. Jetzt nach und nach das Mehl dazugeben und zwischendurch auch die 2 Eier hinzufügen und alles zu einer homogenen Masse verarbeiten. Das Mark aus der Vanille rauskratzen und ebenfalls gut unterrühren. Alternativ ein paar Tropfen Vanillearoma dazugeben.



Ich muss am Ende immer nochmal den Teig in die Hand nehmen und gut miteinander vermengen und spüren ob die Konsistenz passt. Der Teig sollte noch schön weich sein, allerdings nicht kleben. Falls der Teig noch kleben sollte, einfach etwas mehr Mehl dazugeben. Jetzt den Teig zu einer Kugel formen, leicht platt drücken, in Frischhaltefolie packen und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Sobald der Teig gleichmäßig ausgekühlt ist und somit die Butter den Teig etwas fester machen konnte, könnt ihr den Teig nach und nach auf einer gut bemehlten Fläche ausrollen und alle möglichen Formen ausstechen.

Die Plätzchen müssen bei 170 Grad ca. 20 Minuten backen, je nachdem wie dick ihr den Teig ausgerollt habt. Sobald sie goldbraun werden könnt ihr sie aus dem Ofen holen und komplett auskühlen lassen.

Wer die Plätzchen jetzt auch noch schön **dekoriert** möchte braucht für die Zubereitung eines **Royal Icing** 2 Eiweiß und ca. 2 Päckchen (ca. 500 g) Puderzucker. Das Eiweiß wird mit einem Rührgerät aufgeschlagen bis es schäumt, dann wird nach und nach Puderzucker mit eingerührt bis eine zähflüssige Konsistenz entsteht. Für die Fläche der Plätzchen muss das Icing etwas flüssiger sein als für die Details. Wenn ihr noch Lebensmittelfarbe hinzugebt, kann es sein, dass das Icing wieder etwas flüssiger wird, dann könnt ihr einfach bis zur gewünschten Konsistenz etwas Puderzucker nachgeben. Ich habe für den Geschmack noch etwas Zitronensaft dazugeben, deshalb musste ich auch noch etwas Puderzucker nachmischen.

Die Konsistenz für die Fläche müsst ihr euch in etwa so vorstellen: Die Masse läuft langsam vom Löffel, lässt sich aber noch gut verteilen.

Für die Details sollte die Masse nicht mehr vom Löffel laufen, allerdings sollte sie auch nicht zu fest sein, sonst lässt sie sich nicht so leicht handhaben. Die Details werden erst aufgebracht wenn die Fläche schon angetrocknet ist (am besten 1 Tag). Am Besten dekoriert man die Details indem man die Masse in einen Spritzbeutel mit dünner Lochtülle füllt.

Insgesamt sollten die Cookies mindestens 2 Tage trocknen bevor ihr sie in eine luftdichte Keksdose packt.