



# Fenster-Plätzchen

Zeit gesamt  
🕒 1h 45min

Zubereitungszeit  
🕒 1h 45min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Weizenmehl, Type 405	250 g
Salz	
Backpulver	0.5 TL
Orangenschale, gerieben	25 g
Zimt	1 TL
Butter	60 g
Brauner Zucker	60 g
Eier	1 St.
Honig	50 g
Bonbons	20 St.

## Zubereitung



### Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen, Gefrierbeutel, Nudelholz, Ausstecher

1. In einer Schüssel Mehl mit Salz, Backpulver, geriebene Orangenschale und Zimt mischen. In einer weiteren Schüssel weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig schlagen. Nach und nach Zucker und Ei hinzugeben und schaumig rühren. Honig unterrühren. Die Mehlmischung nach und nach hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 60 Min. kühl stellen.
2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mithilfe eines Nudelholzes ca. 3 mm dick ausrollen. Mit Ausstechern Rechtecke oder Quadrate ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
3. Mit einem kleinen Ausstecher je 2–4 Fenster aus dem Teig stechen. Mit der Rückseite eines Holzspießes Löcher zum Aufhängen in den Teig stechen.
4. Ofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In der Zwischenzeit Bonbons in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Kochlöffel fein zerstoßen. Bonbonbrösel gleichmäßig in die Plätzchenfenster streuen und mit einem Pinsel gleichmäßig verteilen.
5. Plätzchen im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 8 Min. goldbraun backen und auf dem Backblech abkühlen lassen. Die Plätzchen vorsichtig lösen und auf einer Schnur aufhängen. Nach Belieben in ein Lebkuchenhaus eingesetzt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Hier findest du auch ein [Lebkuchenhaus-Rezept](#).

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	557 kcal
Kohlenhydrate	98 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	14 g