



# Plätzchen-Adventskalender

Zeit gesamt  
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit  
🕒 30min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Mittel



## Zutaten

für 1 Portionen

Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	300 g
Zucker	80 g
Butter	160 g
Zitronen	1 St.
Puderzucker	350 g
Lebensmittelfarbe, blau	1 TL
Lebensmittelfarbe, rot	1 TL
Lebensmittelfarbe, gelb	1 TL
Kakaopulver	1 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Frischhaltefolie

1. Ei trennen. In einer Schüssel 300 g Mehl und 80 g Zucker vermengen. Eigelb und 160 g gewürfelte kalte Butter zugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dünn ausrollen. Quadrate ausstechen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Im Ofen ca. 12–15 Min. goldbraun backen. Plätzchen anschließend zum Auskühlen beiseitestellen.
3. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel 150 g Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft glatt rühren. Masse auf zwei Schüsseln aufteilen, eine mit blauer Lebensmittelfarbe einfärben. Plätzchen nach Belieben mit weißem und blauem Guss bestreichen. Guss trocknen lassen.
4. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. 200 g Puderzucker dazusieben und mit 1 TL Zitronensaft vorsichtig unter das Eiweiß heben. Masse in verschiedenen Schüsseln verteilen und nach Belieben einfärben. Für Braun mit Kakaopulver verrühren.
5. Die bunten Glasuren jeweils in Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Plätzchen nach Belieben dekorieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	4116 kcal
Kohlenhydrate	682 g
Eiweiß	42 g
Ballaststoffe	12 g
Fette	140 g