

Das Rezept für die Plätzchen aus dem Beitrag



Küchengeräte und Utensilien

Rührschüssel
Handmixer mit Mixer und Knethaken
Nudelholz
Küchenwaage
Schüsseln zum abwiegen
Löffel und Messer
Backpapier
Backblech - Backofen
Ausstechformen
Silikonunterlage

Zutaten

50 g Margarine zum Backen
100g Zucker
1 Ei
250g Mehl
½ Tütchen Backpulver
Verschiedene Zutaten zum garnieren

Rezept Zuckerguss

2 Eier Eiweiß und Dotter trennen, die Dotter anderweitig verwenden
Das Eiweiß so lange mit Puderzucker vermischen bis eine streichfähige Masse entsteht.

Abschmecken mit Zitronensaft. Färben kann man den Zuckerguss mit Holundersaft, oder Roter Beete, natürlich geht auch Lebensmittelfarbe.
Aber die Flüssigkeit erfordert zusätzlich Puderzucker.