



Weihnachtsplätzchen * Sternensause

Anleitung Verzierung



Zutaten

Royal Icing Garnierglasur z.B. von Jacobi Decor, Cake Company oder alternativ eine

Zuckerglasur aus 350 g Puderzucker, 8 EL Milch und 1 EL Walnusslikör.

Wer reinweiße Zuckerglasur verwenden möchte, lässt einfach den Walnusslikör weg und nimmt

9 EL Milch oder Wasser. Natürlich kann wegen des Geschmacks auch Zitronensaft oder ähnliches verwendet werden. Den Puderzucker mit der Flüssigkeit anrühren.

Tipp ♥ Mit der Royal Icing Garnierglasur von Jacobi Dekor (Info-Link im Beitrag) lässt es sich besonders gut arbeiten, einfach nach Packungsangabe anrühren.



Sonstiges: Backpapier, ein paar Schaschlikstäbe aus Holz oder Zahnstocher, ein Backblech oder Tablett zum Trocknen der Plätzchen, Lebensmittelfarben z.B. von Cake Company, Troisdorf (profess. Lebensmittelfarbe christmasgreen, flüssig 20 ml) oder Knauber, Bonn (Speisefarbe Paste von Städter Pastell Blau Art.-Nr.: 394377 + Pastell Rot Art.-Nr.: 394346, hochergiebig & mischbar) & Zuckerperlen in verschiedenen Farben & Größen.

...los geht's...!



"...ich habe mich ganz bewusst mit Erklärungen zurück gehalten...die wenigen Bilder sprechen für sich...es ist wirklich **nicht** schwer!..die Glasur lässt sich leicht mit dem Holzstäbchen auf dem Plätzchen verschieben...ähnlich wie mit einem Pinsel malen...jedes Plätzchen wird nach dem gleichen Prinzip hergestellt..."

...Glasur portionsweise einfärben...

...mit Holzstäbchen die Glasur verteilen...



...mit dem Holzstäbchen lassen sich die Glasuren ganz leicht ineinander ziehen...

...einfach und schnell marmoriert...hierzu 2 Farben zart mit Holzstäbchen ineinander ziehen...Plätzchen eintauchen und wieder rausheben...verzieren & trocknen lassen...



...Glasuren zwischendurch sanft (sonst bilden sich kleine Bläschen, die sich aber wegpiksen lassen...sanftes Aufschlagen der Plätzchen auf der Arbeitsfläche hilft auch...) cremig rühren, besonders bei der Zuckerglasur bildet sich recht schnell eine Haut...evtl. abdecken...

...die noch **nassen** Plätzchen nach Belieben verzieren und zum Trocknen weglegen...jipieeee...geschäft.!...*smile

...fertig..♥!..

Tipp ♥ Nachdem die Weihnachtsplätzchen gut getrocknet sind, lassen sie sich in gut schließenden Keksdosen wunderbar aufbewahren.