

# Tannen und Nikoläuse

Für etwa 50 Plätzchen braucht man:

- 400 g Mehl
- 150 g Puderzucker
- Salz
- 1 unbehandelte Zitrone
- 6 Eigelb
- 200 g kalte Butter
- Mehl für die Arbeitsfläche



Zum Verzieren:

- 200 g Puderzucker
- 3–4 EL Zitronensaft
- rote Speisefarbe
- bunte Zuckerstreusel oder Mini-Smarties



Das Mehl als kleinen Berg auf die Arbeitsplatte häufen und eine große Mulde hineindrücken. Puderzucker und 1 Prise Salz in die Mulde geben.



Die Zitrone mit warmem Wasser sorgfältig waschen, abtrocknen und die Schale auf einer feinen Küchenreibe über das Mehl reiben.



Das Eigelb in die Mehlmulde geben. Die Butter in kleinen Stücken auf dem Mehlsrand verteilen.



Zuerst mit einem großen Messer alles durchhacken, bis der Teig schön krümelig ist. Dann rasch mit den (gewaschenen!) Händen zu einem Teig kneten.



Den Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie verpackt etwa 1 Stunde kalt stellen.



Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben.

Für die dünnen Girlanden auf den Bäumen und für Nikolaushaar und -bart den weißen Guss in eine aus Pergamentpapier gedrehte, spitze Papiertüte geben, vorne eine kleine Ecke abschneiden und den Guss vorsichtig herausdrücken.



Den Teig mit dem bemehlten Nudelholz etwa 4 Millimeter dick ausrollen. Mit Ausstechformen Tannenbäume ausstechen und mit dem Messer Dreiecke ausschneiden.



Die Plätzchen etwa 20 Minuten backen (Küchenwecker stellen!), bis sie anfangen leicht zu bräunen. Mit Topfhandschuhen herausnehmen und auf einem Kuchengitter kurz auskühlen lassen.



Für die Glasur Puderzucker und Zitronensaft in einer kleinen Schüssel verrühren. Für die rote Glasur ein paar Esslöffel weiße Glasur in einer kleinen Schüssel mit roter Speisefarbe vermischen. Tannenbäume und Nikoläuse wie auf dem Foto verzieren.

### Plätzchen-Tanne

Aus verschiedenen großen Sternen kann man einen Plätzchen-Tannenbaum machen:

Dazu braucht man entweder Stern-Ausstechformen, die sich jeweils um etwa 1 Zentimeter im Durchmesser unterscheiden.

Oder man schneidet sich aus Backpapier dafür Schablonen aus.

Dann backt man die Sterne und setzt sie der Größe nach mit Marmelade zusammen.

Die fertigen Bäume mit Puderzucker bestäuben, damit es wie Schnee aussieht.

Wenn Platz ist, kann man auf die äußersten Spitzen sogar kleine Kerzen stellen...

**Guten Appetit!**

