

Alexandra Seidel

Tannenbaum Plätzchen

ZUBEREITUNG

☆ 40 Stück

ZUTATEN

Teig

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Vanilleextrakt oder Vanillepaste

Glasur

- 250 g dunkle Kuchenglasur
- Streusel

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig ca. 30 Minuten kalt stellen.
3. Danach etwa 3 mm dick ausrollen.
4. Kleine Tannenbäumchen ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
5. Bei **170 °C Ober-/Unterhitze 5–8 Minuten** backen.
6. Plätzchen vollständig auskühlen lassen.
7. Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen.
8. Tannenbäumchen zur Hälfte eintauchen, sofort mit Streuseln verzieren und trocknen lassen.
9. Luftdicht, trocken und dunkel gelagert sind die Plätzchen **mindestens drei Wochen** haltbar.