



Hier und heute

Fliegenpilz-Glückskekse

Die schnell gemachten bildhübschen Fliegenpilze in Plätzchenform von Theresa Knipschild sind die perfekte Alternative zu klassischen Glückskekzen. Unsere Konditormeisterin verschenkt sie zu Neujahr traditionell an Freunde, Nachbarn und nette Menschen.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für 25 Stück

Zutaten für den Teig

- 125 g Butter, Raumtemperatur
- 40 g brauner Zucker
- 25 g Puderzucker
- 30 ml kaltes Wasser
- 220 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630
- ¼ Abrieb einer Zitrone
- 4 Prisen Salz

Zutaten für den Belag

- ca. 13 Belegkirschen
- ca. 50 g geschälte Mandeln oder gehobelte Mandeln
- etwas Milch zum Bestreichen der Plätzchen
- 2 EL Puderzucker
- ½ TL Zitronensaft oder Wasser

Zubereitung

Butter, beide Sorten Zucker, Salz, Zitronenabrieb und Wasser miteinander verkneten. Dann Mehl zugeben und die Masse am besten mit den Händen zu einem Teig verkneten. Der Teig ist krümeliger als ein „normaler“ Mürbeteig.

Zwei Bögen Backpapier bereitlegen und den Teig auf einem Bogen ausbreiten. Den anderen Bogen auf den Teig legen und den Teig mit dem Nudelholz ca. fünf Millimeter dünn ausrollen. Dabei immer wieder in eine rechteckige Form bringen. Nun mindestens eine Stunde kaltstellen.

In der Zwischenzeit Belegkirschen und Mandeln halbieren.

Die Teigplatte aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 5cm große Kreise oder andere gewünschte Formen ausstechen.

Den restlichen Teig neu ausrollen und weitere Formen ausstechen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Tipp: Darauf achten, dass der Teig nicht zu warm wird. Sonst vor dem Backen nochmals kaltstellen.

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen. Die ausgestochenen Plätzchen auf das Papier legen. Mit etwas Milch bepinseln. Die Mandeln als Pilzstiel und die Belegkirsche als Pilzhut auf das Plätzchen setzen. Leicht andrücken.

Die Plätzchen nun ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Nachdem die Plätzchen ausgekühlt sind, Zitronensaft und Puderzucker zu einem klümpchenfreien Guss anrühren.

Mit Hilfe eines Zahnstochers den Zuckerguss als Fliegenpilzpunkte auf die Belegkirsche geben.

Tipp: Wer mag, kann gehackte Pistazien als Gras dekorieren.