

Spritzgebäck und Tannenbaum

Von Familie Hundt aus Münster-Wolbeck

Zutaten:

1 kg Mehl
1 TL Backpulver
500 g Zucker
2 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz
600 g Butter oder Margarine
2 Eier

Für die Keksglasur:

1 Päckchen Puderzucker
Saft einer Zitrone
Zuckerperlen und Streusel nach Belieben

Für den Tannenbaum:

½ Päckchen Puderzucker
1 Eiklar
grüne Lebensmittelfarbe
Zuckerperlen

Zubereitung:

Erst die trockenen Zutaten vermengen, dann die kalte Butter und die Eier mit den Händen unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen für mindestens eine Stunde kalt stellen, besser über Nacht in den Kühlschrank.

Den Teig durch den Fleischwolf drehen - mit wechselnden Aufsätzen - und in Form von Sternen, Kringeln und Buchstaben auf das Backblech legen. Die Kekse bei 180° Umluft ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.

Für den Aufstell-Tannenbaum Schablonen anfertigen und die beiden Teile aus dem Teig entsprechend backen. Ein Eiklar mit Puderzucker steif schlagen und ein wenig (ca. eine Messerspitze) grüne Lebensmittelfarbe hinzufügen. Die beiden gebackenen Tannenbaumteile mit der grünen Lasur bestreichen, mit Zuckerkugeln verzieren und vorsichtig zusammenstecken. Danach auch die Rückseiten verzieren.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode, Wolfgang Jung und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.

