

Weihnachtskugeln

etwa 45 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Teig:

200 g Mehl
70 g Puderzucker
50 g Mandeln, geschält,
gemahlen
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-
Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
1 Prise Ingwerpulver
140 g Butter, kalt
3 EL Milch

Glasur:

1 Stk. Eiweiss
200 g Puderzucker gesiebt
1 TL Zitronensaft
1 Pck. Dr. Oetker
Lebensmittelfarben (Grün, Gelb,
Rot, Blau) rot

Dekoration:

1 Pck. Dr. Oetker Streudekor
Glamour Mix
1 Pck. Dr. Oetker Streudekor
Pearl Mix

1 Vorbereiten:

Backbleche mit Backpapier belegen und verschiedene runde Ausstecher bereitstellen. Spritzsack.

2 Teig:

Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. **40 Min.** kalt stellen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C

Heißluft etwa 170 °C

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Scheiben ausstechen und auf die Backbleche legen.



In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 7 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C

Heißluft etwa 170 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 7 Minuten

3 Glasur:

Für die Spritzglasur Eiweiss und Puderzucker zu dicker Konsistenz verrühren und den Zitronensaft kurz einrühren. Die Spritzglasur in 3 Teile teilen. 2 Teile jeweils mit roter Speisefarbe bis zu den gewünschten Farbtönen einfärben.

4 Dekoration:

Etwas weisse Spritzglasur in ein Spritzsack füllen. Die erkalteten Guetzli mit den übrigen Spritzglasuren bestreichen. Die weisse Spritzglasur auf die Guetzli spritzen und mit Streudekor beliebig zu Weihnachtskugeln dekorieren.

