

## Die JOYclub-Plätzchen

Das JOY-Team wünscht viel Spaß beim Backen  
und eine besinnliche Weihnachtszeit!

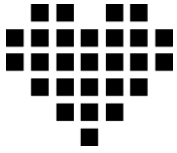




## Zutatenliste

Für zwei Bleche Plätzchen

- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- Mark einer Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt
- 250 g Mehl
- 250 g Puderzucker
- 3 EL Wasser oder Zitronensaft
- Lebensmittelfarbe
- Zuckerdekor
- Deko-Gel



Schritt 1  
BUTTER UND ZUCKER  
(CREMIG AUFSCHLAGEN)

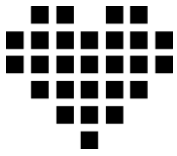
Schritt 2  
MEHL, VANILLE, ZIMT,  
SALZ UND EI  
HINZUGEBEN



Schritt 3  
ALLES ZU EINEM  
GLATTEN TEIG  
VERKNETEN



Schritt 4  
DEN TEIG IN FOLIE  
WICKELN UND FÜR 30  
MINUTEN IN DEN  
KÜHLSCHRANK STELLEN



Schritt 5  
DEN TEIG AUF  
EINER BEMEHLTEN  
ARBEITSFLÄCHE  
3MM DICK AUSROLLEN

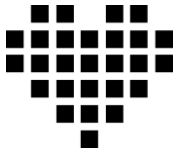
Schritt 6  
AUS DEM TEIG  
DIE HERZEN  
AUSSTECHEN



Schritt 7  
DIE SPITZE DER  
HERZEN KAPPEN



Schritt 8  
DIE HERZEN BEI 175 C  
12 MINUTEN BACKEN



Schritt 9  
AUS PUDERZUCKER  
UND WASSER EINEN  
DICKEN GUSS ANRÜHREN

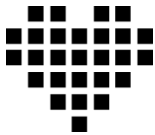
Schritt 10  
PLÄTZCHEN UND DEKOR  
BEREITSTELLEN



Schritt 11  
DEN ZUCKERGUSS IN  
EINEN SPRITZBEUTEL  
FÜLLEN UND EINE KLEINE  
ECKE ABSCHNEIDEN



Schritt 12  
DEN GUSS AUF  
DEN PLÄTZCHEN  
VERTEILEN



Schritt 13  
DIE PLÄTZCHEN MIT DEM  
ZUCKERDEKOR VERZIEREN  
FERTIG!

