

Glitzertauben-Plätzchen zu Pfingsten

Publiziert am 11.05.2018 von [Esther Hebert](#)

So geht's:

250g Mehl

125g Butter

125g Feiner Zucker oder Puderzucker

2 Eigelb

Abgeriebene Zitronenschale und/oder 1 EL Wasser (ich nehme gern Rosenblütenwasser)

1 Prise Salz

Für den Zuckerguss: 100g Puderzucker und 2-3 EL Zitronensaft

Dekomaterial zum Backen

- Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen: Dazu die weiche Butter mit Zucker und dann mit Eigelb zu einer schaumigen Masse rühren; Mehl, Salz, Wasser/Zitronenschale zur Masse und einen geschmeidigen Teig kneten. Kalt ca. 30 Min im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Teig portionsweise ausrollen, 3-4mm dick, und mit Plätzchenausstecher (ca. 5cm groß) Tauben ausstechen. (Die Plätzchenausstecher-Formen gibt's beim gut sortierten Haushaltswarengeschäft mit Backzutatenabteilung oder beim großen Internetversandhändler.)
- Plätzchen auf Backblech mit Backpapier legen und vor dem Backen nochmal kalt stellen, dann zerläuft der Teig beim Backen weniger.
- Währenddessen den Ofen vorheizen (Umluft 160 Grad, sonst 180 Grad), Plätzchen 8-10 min backen, bis die Ränder gebräunt sind.
- Plätzchen aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen.
- Aus 100 gr Puderzucker und 2-3 EL Zitronensaft einen Zuckerguss anrühren, die Plätzchen damit dünn bestreichen, trocknen lassen.
- Mit einem Pinsel Lebensmittel-Farbpulver in Silber oder/und Gold (aus dem Backzutatenregal im Supermarkt) auf die Plätzchen verteilen - oder die Plätzchen anders verzieren (Farbstifte für Backdeko, Flocken aus Zuckerfarbe etc.)

Der Teig ergibt etwa 40 Plätzchen, die Zubereitung dauert mit Wartezeiten ca. 2 Std.

Einzel in lebensmittelechte Zellophanbeutel verpackt sind sie ein schönes Mitgebsel vor Pfingsten!