

**Javier Torrejón**

Verkaufsleiter Süd-/  
Lateinamerika

## Weihnachtsplätzchen „Trini“ von Javier Torrejón getestet

### Zutatenliste

**Für den Teig**

- 3 Tassen Mehl
- 1/4 Teelöffel Natriumbikarbonat
- 250 g Butter
- 3/4 Tasse Kristallzucker
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Vanille-Essenz
- Zimt

**Für das Dekor**

- 2 Packungen Vanille-Glasur
- Lebensmittelfarben
- Farbige Zuckerperlen

### Zubereitung

Mischen Sie das Mehl mit Natriumbikarbonat und Zimt. Schlagen Sie die Butter mit dem Zucker, bis Sie eine cremige Mischung erhalten. Fügen Sie nun das Ei und die Vanille-Essenz hinzu und schlagen Sie weiter, bis alles gut vermischt ist. Fügen Sie dann die Mehlmischung hinzu und verrühren Sie alles zu einem homogenen Teig. Legen Sie den Teig in eine Plastiktüte und kühlen Sie ihn 1 bis 1,5 Stunden lang.

Heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor. Nehmen Sie den Teig aus dem Kühlschrank und legen Sie Teigstücke auf eine leicht bemehlte Arbeitsplatte. Rollen Sie diese nun auf ca. 1,5 cm Dicke aus und stechen Sie die Kekse mit weihnachtlichen Ausstechformen aus. Legen Sie die Kekse auf ein Backblech und backen Sie sie 10 bis 12 Minuten lang oder bis sie leicht goldbraun sind.

Um den Zuckerguss für die Keksdekoration herzustellen, geben Sie den Inhalt beider Packungen Vanille-Glasur in eine Schüssel und fügen Sie 7 Esslöffel Wasser hinzu. Nun gut mischen. Färben Sie den Zuckerguss, falls gewünscht mit Lebensmittelfarbe. Sobald die Kekse abgekühlt sind, mit der Vanille-Glasur und den Multicolor Perlen dekorieren.

**Viel Spaß beim Dekorieren!**