Weihnachtsbäume-Plätzchen mit Butter



> 30 Min. Aufwändig Vegetarisch

Zubereitung

1. Für den Plätzchenteig benötigen wir Butter, Zucker, ein Ei, etwas Vanille-Aroma und Mandel-Aroma. Die Zutaten werden dann miteinander verquirlt. Zur Masse hinzu geben wir dann Mehl und Natron, sowie eine Prise Salz. Danach kräftig kneten bis man einen festen Teig erhält.
2. Aus diesem Teig formen wir Kugeln in drei verschiedenen Größen, die wir anschließend mit den Fingern etwas platt drücken, daraus sollen flache Plätzchen werden. Anschließend kommen die Plätzchen bei 180 °C für 8 Minuten in den Backofen (die kleineren Plätzchen geben wir nur für 6 Minuten bei 180 °C in den Ofen).
3. Für die leckere grüne Weihnachtsbaum-Creme schlagen wir zuerst Butter, sodass diese zu einer cremigen Masse wird. Dazu geben wir Puderzucker, Vanille-Aroma und Milch. Wenn alles miteinander verrührt ist geben wir zu guter Letzt noch grüne Lebensmittelfarbe hinzu.
4. Mit einem Spritzbeutel spritzen wir die Creme auf einen der größeren Plätzchen, darüber kommt ein Keks mittlerer Größe. Dann wieder grüne Creme auftragen und auf die Spitze ein kleines Plätzchen positionieren. Auch diesen Keks anschließend mit Creme toppen.
5. Zuletzt verzieren wir die Weihnachtsbäume mit süßen Streuseln und stellen sie für 15 Minuten kalt.

Zutaten



Für den Plätzchenteig:

- 180g GOLDSTEIG Butter
- 20g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Vanille-Aroma
- 1 TL Mandel-Aroma
- 300g Mehl
- 1 TL Natron
- 1/4 TL Salz

Für die Creme:

- 230g GOLDSTEIG Butter
- 520g Puderzucker
- 1 TL Vanille-Aroma
- 3 EL Milch
- grüne Lebensmittelfarbe

Für die Verzierung:

- Streusel