

## Weihnachtsmänner aus dem Thermomix®



© Weihnachtsmännke - Sybi @ Zaubernixe



35 Min. + Wartezeit



leicht



19 Stück

Leckere Nikolauskekse ganz einfach.



Die im wahrsten Sinne des Wortes süße Weihnachtsmänner hat Sybi alias "Zaubernixe" für unser E-Book "**Wir lieben mixen - Adventskalender**" gebacken.

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt ... bevor es so weit ist, brauchen wir hübsche Anregungen für Geschenke, Mitbringsel oder die Weihnachtsbäckerei. Dann gefallen euch die 24 kreativen Blogger-Ideen aus dem Thermomix bestimmt.

24 tolle Mix-Ideen erwarten euch in unserem neuen E-BOOK!

Folgende weitere Rezepte laden zum Nachmachen ein:

## Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>125 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>125 g</b>	kalte Butter
<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Weizenmehl Type 405
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Ei (Größe M)
<input type="checkbox"/>	<b>1 Prise/n</b>	Salz
<input type="checkbox"/>	<b>2 TL</b>	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>		Abrieb einer halben Zitrone
<input type="checkbox"/>	<b>Dekoration</b> :	
<input type="checkbox"/>	<b>110 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>		Rote Lebensmittelfarbe flüssig
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Kokosraspeln
<input type="checkbox"/>		Geschmolzene Schokolade für die Augen

## Zubereitung

- 110 g Zucker für die Deko in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 10 pulverisieren, umfüllen.
- Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben, 20 Sek./Stufe 4 verkneten. Auf die Arbeitsfläche geben, mit den Händen zu einer Kugel formen und den Teig ca. 1 Std. im Kühlschrank kühlen.
- Backofen auf 180 °C O/U vorheizen.
- Von dem gekühlten Teig je ca. 30 g abnehmen, zu kleinen Kugeln formen. Teiglinge flach drücken und vorne den Teig spitz formen. Die Rohlinge auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 17–20 Min. goldgelb backen.
- Die gebackenen Teiglinge auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. 60 g Puderzucker mit 2–3 Tropfen Lebensmittelfarbe und ca. 3 TL Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Die Spitzen damit bestreichen und auf einem Backpapier antrocknen lassen.
- 50 g Puderzucker mit 2–3 TL Zitronensaft verrühren, Plätzchen zu  $\frac{3}{4}$  damit bestreichen und sofort mit Kokosraspeln bestreuen.
- Die restliche Puderzucker Glasur mit 1–2 Tropfen Lebensmittelfarbe färben. Mit einem Schaschlikspieß in die rote Glasur tauchen und die Nase in die Mitte tupfen. Etwas Schokolade in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen lassen. Schaschlikspieß in die Schokolade tauchen und beide Augen darauf tupfen. Unsere fertigen Weihnachtsmänner gut trocknen lassen und in einer Box bis zum Verzehr aufbewahren.

Haltbarkeit: Ca. 4–6 Wochen

Unser Tipp:

Die Intensität der roten Farben ist von der Lebensmittelfarbe abhängig. Sollte das Rot noch zu hell sein, gebt einfach noch etwas Farbe dazu.