



 90 Minuten



- ✓ Backpapier
- ✓ Schüsseln
- ✓ Handrührgerät
- ✓ Waage
- ✓ Nudelholz
- ✓ Topf uvm.

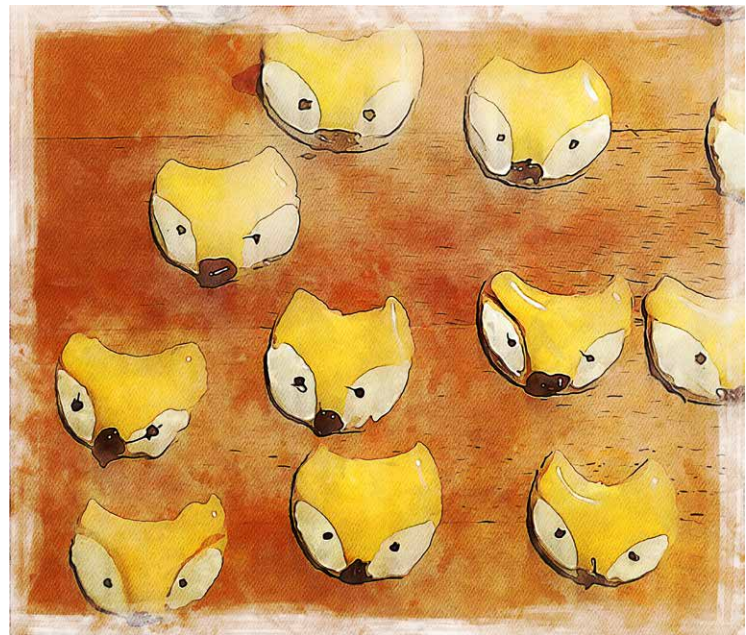
# Weihnachtsspecial



## Fuchsplätzchen

Diese Materialien benötigt ihr:

- ⦿ Backpapier
- ⦿ Glas mit ca. 5-6 cm Durchmesser
- ⦿ Pinsel
- ⦿ Topf
- ⦿ Metallschüssel (sollte in den Topf passen)
- ⦿ Schüssel
- ⦿ Löffel
- ⦿ Zahnstocher
- ⦿ Handrührgerät
- ⦿ Waage
- ⦿ Nudelholz



Zutaten für den Teig:

- ⦿ 200 g Margarine
- ⦿ 100 g Zucker
- ⦿ 1 Päckchen Vanillezucker
- ⦿ 1 Ei
- ⦿ 300 g Mehl
- ⦿ 2 gestrichene Teelöffel Backpulver

Zutaten für den Guss:

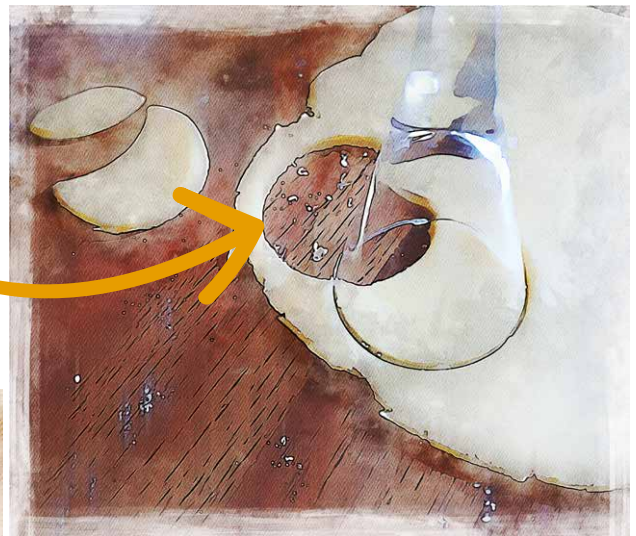
- ⦿ 50 g Puderzucker
- ⦿ ein paar Tropfen Möhrensaft
- ⦿ 1 Rippe Zartbitter-Schokolade
- ⦿ 3 Rippen weiße Schokolade

# Weihnachtsspecial

## Fuchsplätzchen

### Zubereitung:

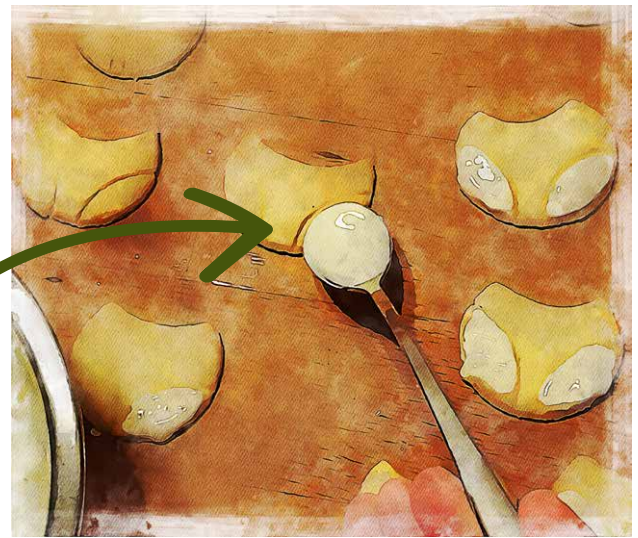
- 1 Margarine mit Zucker, Vanillezucker und Ei mit dem Handrührgerät verrühren.
- 2 Mehl mit Backpulver mischen, löffelweise zu den anderen Zutaten geben und weiter rühren, bis ein fester Teig entsteht.
- 3 Den Teig für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 4 Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und Nudelholz darin wälzen.
- 5 Einen Teil des Teiges mit dem Nudelholz ausrollen und mit dem Glas Kreise ausstechen.
- 6 Mit dem Glas vorsichtig die Wangen der Füchse eindrücken.



# Weihnachtsspecial

## Fuchsplätzchen

- 7 Die Füchse aufs Backblech geben und bei 160 Grad für ca. 10 Minuten backen (die Ränder müssen leicht braun sein). Danach kurz abkühlen lassen.
- 8 Wasser in den Topf und weiße Schokolade in die Metallschüssel geben. Die Metallschüssel in den Topf stellen und die Schokolade schmelzen.
- 9 Mit einem Löffel vorsichtig die Wangen der Füchse mit der weißen Schokolade bestreichen.
- 10 Den Puderzucker mit ein paar Tropfen Möhrensaft mischen und so lange rühren, bis keine Klümpchen mehr sichtbar sind.
- 11 Die Stirn von den Füchsen mit dem Möhrezuckerguss und einem Pinsel bestreichen.



# Weihnachtsspecial

## Fuchsplätzchen

- 12 Wasser in den Topf und Zartbitter-Schokolade in die Metallschüssel geben. Die Metallschüssel in den Topf stellen und die Schokolade schmelzen.
- 13 Mit dem Zahnstocher und der Zartbitter-Schokolade könnt ihr den Füchsen Augen und Nasen malen.

Guten Appetit!

