

# TANNENBAUMSCHMUCK zum Ausstechen

**Zutaten**
(für ca. 30 Stück)
65 g Zucker
40 ml Albaöl (35 g)
125 g Honig
1 TL gemahlener Zimt
1 Prise Salz
je ½ TL gemahlener Ingwer, Muskatblüte, Kardamom und Koriander
240 g Mehl
½ TL Backpulver
20 ml Milch
10 g Mehl für die Arbeitsfläche
**Glasur:**
150 g Puderzucker
Speisefarben (rot, gelb, blau, grün)
Zuckerperlen zum Verzieren

**Zubereitung**
Zucker, Albaöl, Honig und Gewürze unter Rühren in einem Topf auf kleiner Flamme schmelzen. Sobald der Zucker gelöst ist, die Masse auskühlen lassen. Das gesiebte Mehl-Backpulver-Gemisch im Wechsel mit der Milch unterheben und zu einem geschmeidigen Knetteig verarbeiten. Diesen abgedeckt bei Zimmertemperatur etwas ruhen lassen.
Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa 3 – 5 mm dünn ausrollen. Plätzchen in gewünschten Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
Zum späteren Durchziehen der Schleifen oder Bänder mit einem Zahnstocher ein größeres Loch in der Mitte, ca. 1 cm unterhalb des oberen Randes, herausarbeiten.
**Backen:** ca. 10 – 12 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene.
Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
Puderzucker sieben und mit Wasser glatt rühren. Den Zuckerguss nach Wunsch mit Speisefarben einfärben und die Plätzchen mit diesem sowie mit Zuckerwerk verzieren.
Trocknen lassen und anschließend mit Schleifen oder Bändern versehen und aufhängen.

**Nährwertinformation für ein Stück:**
82 kcal | 1 g Fett | 1 g Eiweiß | 16 g Kohlenhydrate | < 1 mg Cholesterin

**Dieses Rezept ist:** cholesterinarm

Albaöl®