



Rezept für Candy Cane Cookies

Portionen: 30-40 Stück Vorbereitungszeit: 15 Minuten, Kühlzeit: 1 Stunde Back- und Kochzeit: 10-15 Minuten

Zutaten

- 250 g Mehl, gesiebt
- 125 g kalte Butter
- 70 g Puderzucker, gesiebt
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 1 Bio Ei
- Rote Lebensmittelfarbe

Zubereitung

1. **Für den Mürbeteig** alle Zutaten in eine Schüssel geben und schnell verkneten. Den Teig teilen und in die eine Hälfte rote Lebensmittelfarbe einarbeiten. Anschließend beide Teig hälften zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen
2. Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier auslegen
3. Aus beiden Teighälften dünne Stränge formen und diese etwa fingerlang werden lassen. Die oberen Enden der Stränge sollten leicht spitz zulaufen
4. Jeweils einen roten und einen hellen Strang nehmen und die beiden umeinander winden. Tipp: Sollte der Mürbeteig zu weich geworden sein, lieber nochmal in den Kühlschrank geben!
5. Wenn alle Zuckerstangen geformt sind, diese auf die vorbereiteten Backbleche legen. Für die typische Spazierstock-Optik das obere Ende leicht krümmen. Mit einem Messer die Enden sauber abschneiden
6. Die Candy Cane Cookies ca. 10-15 Minuten backen. Nicht zu dunkel werden lassen, der helle Teig soll nicht braun werden!

Fertig sind die Weihnachtsplätzchen! Guten Appetit!

Hat es geschmeckt?

Verlinke mich auf Instagram und Facebook mit dem Hashtag #wiezimtblume, wenn du das Rezept nachgebacken hast und hinterlasse mir einen Kommentar auf dem Zimtblume-Blog! Ich freue mich schon darauf!

