



ORF extra

GRÜNE GRINCH-PLÄTZCHEN

Jedes Jahr, wenn die Weihnachtszeit näher rückt, finde ich mich in einer Tradition wieder, die so unvermeidlich ist wie das Fest selbst: Ich schaue „Der Grinch“. Der Film handelt von einem grünen Miesepeter, dem Grinch, der plant, Weihnachten zu ruinieren. Doch was er letztlich findet, ist eine Erkenntnis, die weit über Geschenke und Glitzer hinausgeht - nämlich, dass Weihnachten im Herzen beginnt und das größte Geschenk Liebe und Gemeinschaft sind.

Diese Plätzchen, grün gefärbt und mit einem großen roten Herzen in der Mitte, sind nicht nur ein Fest für die Augen, sondern auch ein süßer Reminder daran, dass selbst das kleinste Herz die Kraft hat zu wachsen.

Zutaten für 20 Stück

1 Bio-Zitrone
300 g Mehl
2 TL Backpulver
120 g Butter, Zimmertemperatur
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
2 Eier
grüne Lebensmittelfarbpaste
20 rote Zuckerherzen oder etwas Puderzucker und rote Lebensmittelfarbe

ZUBEREITUNG

1. Zitrone waschen, trocknen und Schale fein abreiben. Zitronensaft auspressen. Mehl und Backpulver vermengen.
2. Butter, Zucker, Zitronenschale, Salz und Vanilleextrakt schaumig schlagen. Eier nacheinander unterrühren.

3. Mehlmischung, 1 TL Zitronensaft und Lebensmittelfarbe je nach gewünschter Farbtintensität unerrühren und zu einem glatten Teig verarbeiten.
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Vom Teig mit einem Esslöffel walnussgroße Portionen abstechen und zu Kugeln formen. Teigkugeln mit etwas Abstand auf ein Blech mit Backpapier setzen. Im Backofen 10-12 Minuten backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.
4. Aus etwas Puderzucker und Zitronensaft eine dickflüssige Glasur anrühren und in die Mitte der Kekse einen kleinen Klecks aufgeben, um die Zuckerherzen zu befestigen, oder etwas rote Lebensmittelfarbe unter die Glasur rühren, Glasur in einen kleinen Spritzbeutel füllen und ein Herz auf die Kekse spritzen.