

## Adventskalender-Zahlen

### Für das Backblech:

etwas Fett  
Backpapier

### Knetteig:

300 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma \*  
1 Ei (Größe M)  
150 g weiche Butter oder Margarine

### Außerdem:

etwa 100 g Vollmilchschokolade  
einige Schokolinsen  
Dr. Oetker Zuckerstreusel



**1. Vorbereiten:** Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2. Knetteig** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu bleistiftgedicken Rollen formen. Jede Rolle in etwa 10-15 cm lange Stücke schneiden und auf dem Backblech zu Zahlen von 1 bis 24 legen. Das Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 10 Min.**

Die Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

**3.** Schokolade fein hacken. Schokoladenstückchen im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Plätzchen zur Hälfte in die Schokolade tauchen und mit den restlichen Schokostückchen bestreuen. Oder die Zahlen mit Schokolinsen, bunten Zuckerstreuseln verzieren. Schokolade fest werden lassen. Anschließend legen Sie diese Zahlen in kleine Zellophanbeutel und hängen diese an eine Kordel.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 4 g, Kh: 8 g, kJ: 286, kcal: 68

\*Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma ist nicht das ganze Jahr erhältlich.

etwa 50 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Statt Vollmilchschokolade können Sie auch Zartbitter- oder weiße Schokolade verwenden.
- Nach Belieben 50 g Schokolade sehr fein hacken und unter den Teig geben.
- Falls noch Teig übrig ist, formen Sie Brezeln und backen diese wie oben angegeben.
- Falls Sie nur ein Backblech zur Verfügung haben, legen Sie die Plätzchen auf Backpapier, das Sie dann auf das Backblech ziehen.