

Bananenplätzchen

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher mit weihnachtlichen Motiven
etwas Weizenmehl

Knetteig:

50 g getrocknete Bananenchips
250 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
100 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)

Füllung:

100 g weiße Schokolade
50 g Schlagsahne
15 g Kokosfett



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Ohne Füllung ist das Gebäck maximal 3 Wochen und mit Füllung maximal 3 Tage haltbar.

1. Vorbereiten: Für den Teig die Bananenchips fein mahlen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°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 leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dick ausrollen. Ausstecher auf der Innenseite **bemehlen**, Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen (Ausstecher bei jedem Plätzchen erneut bemehlen!) und backen.

Backzeit: etwa 16 Min.

Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Füllung: Schokolade grob zerkleinern. Sahne in einem Topf aufkochen, Schokolade und Kokosfett unter Rühren darin schmelzen. Masse in eine Rührschüssel füllen und in den Kühlschrank stellen. Kalte Masse mit dem Mixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite mit der Schokocreame bestreichen, ein zweites Plätzchen auflegen und leicht andrücken. Gefüllte Plätzchen am besten kühl und trocken aufbewahren.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 13 g, Kh: 36 g, kJ: 1.176, kcal: 281