

Baumschmuck

Für das Backblech:
etwas Fett

Knetteig:
300 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1/2 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma
4 EL Milch
100 g weiche Butter oder Margarine

Zum Besprenkeln:
etwa 100 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

Füllung:
100 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

1. Vorbereiten: Backblech fetten. 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 dünn ausrollen, mit einer runden Form (Ø etwa 5 cm) Kreise ausstechen. Teigplätzchen in der Mitte nochmals so ausstechen (Ø etwa 2 cm), dass Ringe entstehen. Diese auf das Backblech legen und backen.

Backzeit: etwa 11 Min.

Plätzchen sofort vom Backblech lösen, erkalten lassen, dann mit der Unterseite auf Backpapier legen.

3. Besprenkeln: Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und verrühren. Ringe damit besprenkeln, Kuvertüre fest werden lassen.

4. Füllung: Nuss-Nougat zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Hälfte der Ringe auf der Unterseite damit bestreichen, die übrigen mit der Unterseite darauflegen.

5. Für Baumschmuck die Gebäckkringel an bunten Bändern aufhängen. Soll der Baumschmuck längere Zeit hängen, Gebäck besser ohne Füllung zubereiten.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 5 g, Kh: 16 g, kJ: 502, kcal: 120



etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Wenn der Teig klebt, nicht mehr zu viel Mehl unterkneten, da das Gebäck sonst brüchig wird und an Geschmack verliert. Besser den Teig in kleinen Portionen kalt stellen und verarbeiten.
- Verschenken Sie den Baumschmuck zusammen mit einem Tannenzweig, zum Beispiel in Geschenkfolie mit Schleifenband verpackt.