

Crème-fraîche-Pferdchen

Für das Backblech:

Backpapier
Pferdchen-Ausstecher (Ø 4,5 cm)

Knetteig:

375 g Weizenmehl
50 g Zucker
3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)
250 g kalte Butter

Zum Bestreuen:

30 g Dr. Oetker Mandeln gehackt

Zum Verzieren:

40 g Zartbitterschokolade



etwa 90 Stück



gelingt leicht



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

Tipps:

- Wenn Sie nur 1 Backblech haben, können Sie die zweite Hälfte der Plätzchen auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.
- Zum Verzieren können Sie halb Zartbitter- und halb Vollmilchschokolade verwenden, dann jeweils getrennt in einem Gefrierbeutel schmelzen.

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl in eine Rührschüssel geben. Zucker, Vanillin-Zucker, Crème fraîche und Butter in kleinen Flöckchen zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp ½ cm dick ausrollen. Pferdchen (Ø 4,5 cm) ausstechen, auf das Backblech legen und in der Mitte Kreise (Ø etwa 1 cm) ausstechen. Pferdchen mit gehackten Mandeln bestreuen und backen.

Backzeit: etwa 10 Min.

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3. Verzieren: Schokolade zerkleinern, in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke von dem Beutel abschneiden und die Pferdchen damit besprenkeln. Schokolade fest werden lassen, dann in gut schließenden Dosen aufbewahren.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 3 g, Kh: 4 g, kJ: 207, kcal: 50