

## Crème-fraîche-Plätzchen

### Für das Backblech:

Backpapier

### Knetteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

etwa 3 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma  
(aus Rö.)

50 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

175 g weiche Margarine



etwa 70 Stück



gelingt leicht



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

### Tipp:

- Durch den Crème-fraîche-Anteil sind auch dicker ausgerollte Plätzchen lecker und knusprig.

**1. 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 glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer glatten Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Std. kalt stellen. Inzwischen Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2.** Den Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und beliebige Plätzchen-Motive ausstechen. Plätzchen auf das Backblech legen und goldgelb backen. Je nach Dicke der Plätzchen kann die **Backzeit zwischen 8 und 15 Min.** variieren.

**Backzeit: etwa 10 Min.**

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

**3.** Plätzchen nach Belieben zum Beispiel mit Puderzuckerguss oder geschmolzener Kuvertüre, mit buntem Streuzucker oder Zuckerperlen dekorieren.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: 2 g, Kh: 4 g, kJ: 154, kcal: 37

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Unsere Besten - Backrezepte aus der Dr. Oetker Versuchsküche** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.