

Crème-fraîche-Taler

etwa 120 Stück

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

250 g Weizenmehl
200 g weiche Butter oder Margarine
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Außerdem:

etwa 3 EL Milch
etwa 50 g Hagelzucker oder Zimtzucker

1. Knetteig: Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kurz verkneten, zu Rollen (Ø etwa 2 1/2 cm) formen und in Frischhaltefolie gewickelt einige Std. kalt stellen.

2. Inzwischen Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

3. Teigrollen in knapp 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf das Backblech legen, mit Milch bestreichen und mit Hagel- oder Zimtzucker bestreuen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

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

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: 2 g, Kh: 2 g, kJ: 107, kcal: 26



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Backen macht Freude** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.



gelingt leicht



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

Tipp:

- Für pikante Crème-fraîche-Taler den Teig ohne Vanillin-Zucker zubereiten und statt mit Zucker mit geraspeltem Käse, Salz oder Mohn bestreuen.