

Einfaches Teegebäck

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

175 g weiche Butter oder Margarine

5 EL Wasser

Zum Verzieren:

etwa 50 g dunkle Schokolade



etwa 140 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Die Plätzchen können Sie etwa 2 Wochen in gut schließenden Dosen aufbewahren.
- Der Teig ist besonders gut geeignet für das Backen mit Kindern.

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. 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 kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen.

3. Den Teig portionsweise dünn auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und runde Plätzchen (Ø etwa 4 cm) ausstechen. Die Plätzchen auf das Backblech legen. Mit einer Gabel Muster eindrücken und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

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

4. Verzieren: Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Plätzchen nach Belieben damit verzieren.

Variante Fruchtkuller (Abb. 1): Teigtaler ausstechen, mit getrockneten Fruchtstückchen, z. B. Aprikosen, Ananas belegen. Den Teig fest darum verschließen und backen. Aus etwa 50 g gesiebttem Puderzucker und 2 TL Orangensaft einen dickflüssigen Guss rühren. Erkalte Plätzchen damit bestreichen und nach Wunsch mit getrockneten Fruchtstückchen oder Dr. Oetker Dekor-Geleefrüchten verzieren.

Variante Herbstlaub (Abb. 2): Etwa 50 g Zucker mit 1 TL gemahlene Zimt mischen. Plätzchen mit Blättermotiven ausstechen, dünn mit Wasser bestreichen und in Zimt-Zucker drücken. Plätzchen backen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: 1 g, Kh: 3 g, kJ: 112, kcal: 27



Abb. 1



Abb. 2