

Knackige Winterkekse

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher mit weihnachtlichen Motiven

Knetteig:

100 g Cashewkerne
300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Karamell
100 g Grümmelkandis
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma *
200 g Apfelkraut
100 g weiche Butter oder Margarine

Außerdem:

etwa 3 EL Milch
30 g Grümmelkandis



etwa 70 Stück



gelingt leicht



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

Tipps:

- Die Plätzchen eignen sich, in hübsche Folie verpackt, prima als kleines Mitbringsel zum Adventskaffee.
- Wenn Sie vor dem Backen in das obere Drittel der Plätzchen mit einem Strohhalm ein Loch stechen, können Sie die Plätzchen auch als Geschenk- oder Weihnachtsbaumanhänger verwenden.

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Cashewkerne fein hacken. 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. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen und mit den Ausstechern verschiedene Weihnachtsmotive ausstechen. Plätzchen auf das Backblech legen, mit Milch bestreichen und mit Grümmelkandis bestreuen. Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

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

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 2 g, Kh: 8 g, kJ: 210, kcal: 50

*Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma ist nicht das ganze Jahr erhältlich.

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