





# Adventskranz-Plätzchen

Mit diesem Rezept gelingen die wunderschönen Weihnachtsplätzchen ganz einfach - perfekt zum Verschenken.

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Ausstecher

### Mürbeteig:

300 g Weizenmehl  
1 TL gemahlener Zimt  
1 TL Salz  
100 g Zucker  
200 g weiche Butter oder  
Margarine

### Zum Verzieren:

150 g Puderzucker  
etwa 3 EL Zitronensaft  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
grün  
etwa 25 g Dr. Oetker gehackte  
Pistazien  
etwa 50 g getrocknete  
Cranberrys  
Zuckerdekor

## Wie backe ich leckere Adventskranz-Plätzchen?:

### 1 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Zimt 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. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie gewickelt mind. 1 Std. kalt stellen. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**



## ② Mürbeteig ausstechen:

Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 mm dick ausrollen. Mit einem großen runden Ausstecher mit gezacktem Rand runde Taler (Ø etwa 8 cm) ausstechen und jeweils mittig ein Loch (Ø etwa 4 cm) mit einem kleinen runden Ausstecher mit gezacktem ausstechen, so dass Ringe (Kränze) entstehen. Plätzchen auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Min.**

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

## ③ Plätzchen verzieren:

Puderezucker und Zitronensaft in einer Schüssel zu einem dickflüssigen Guss verrühren und mit der Speisefarbe hellgrün einfärben. Plätzchen damit bestreichen und mit Pistazien, Cranberrys und Zuckerdekor betreuen. Guss fest werden lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Kühlen den Teig nicht rund, sondern am besten flach in Frischhaltefolie wickeln. So ist die Oberfläche größer und der Teig kann schneller durchkühlen.
- Wer keine runden und gewellten Ausstechformen besitzt, kann auch einfache runde Ausstechformen benutzen oder sich Gläser unterschiedlicher Größen zur Hilfe nehmen.
- Die Plätzchen kann man in gut schließenden Dosen etwa 2 Wochen aufbewahren.

