





Braune Weihnachtskuchen

Knusprige Plätzchen mit weihnachtlichen Aromen

etwa 120 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Backpapier

Teig:

250 g Zuckerrübensirup
(Rübenkraut)
125 g Zucker
1 Pr. Salz
125 g Margarine oder Butter
1 EL Milch
500 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
1 TL gemahlener Kardamom
1 TL gemahlener Zimt
5 Tropfen Dr. Oetker Natürliches
Zitronen-Aroma (aus RÖ.)
50 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse

Zum Bestreichen:

etwa 5 EL Milch

1 Teig:

Sirup, Zucker, Salz, Margarine oder Butter und Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen (aber nicht kochen), bis alles gelöst ist. Masse in eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

- 2 Wenn die Masse fast erkaltet ist, Mehl mit Backin und Gewürzen in einer Rührschüssel mischen und übrige Teigzutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dick ausrollen und runde Plätzchen (Ø etwa 4 cm) ausstechen. Diese auf das Backblech legen und mit Milch bestreichen. Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

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



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die übrigen Plätzchen auch auf dem zugeschnittenen Backpapier zubereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.

