

Bunte Adventsplätzchen

Bunte marmorierte Plätzchen für die Adventszeit – Bunte Plätzchen zu Weihnachten einfach selbst backen.

etwa 60 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

250 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

100 g weiche Butter oder Margarine

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Zitronenschale

Außerdem:

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Wie backe ich einfache bunte Plätzchen?:

① Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: 0 Min.

② Knetteig zubereiten:

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. Den Teig vierteln und mit den Speisefarben nach Packungsanleitung einfärben.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Die 4 Teigportionen jeweils halbieren und mit den anderen gefärbten Teigen verkneten. Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen, beliebige Motive ausstechen und auf das Backblech legen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

Bunte Adventsplätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck ist in gut schließenden Dosen etwa 3 Wochen haltbar.

