





# Bunte Adventsplätzchen

Bunte marmorierte Plätzchen für die Adventszeit

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 (der Größe M)  
100 g weiche Butter oder  
Margarine  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

## Außerdem:

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

## 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. 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 Minuten**

Gebäck 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.

