

Dreispitze

Knusprige Weihnachtsplätzchen mit einer Mandelfüllung

etwa 45



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Füllung:

1 Eiweiß (Größe M)

1 Pr. Salz

60 g Zucker

100 g gemahlene Mandeln mit

Schale oder Haselnüsse

Knetteig:

250 g Weizenmehl

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

4 Tropfen Dr. Oetker Natürliches
Zitronen-Aroma (aus Rö.)

1 Ei (der Größe M)

125 g weiche Butter oder

Margarine

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)

etwa 1 TL Milch

Dr. Oetker Zuckerstreusel

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Füllung:

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Nach und nach Zucker unterschlagen, bis ein fester Schnee entsteht. Mandeln oder Nüsse unterrühren.

3 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn (etwa 3 mm) ausrollen und mit einem gezackten runden Ausstecher (Ø etwa 6 cm) Kreise ausstechen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Auf jeden Teigkreis eine gut haselnussgroße Portion der Füllung geben und die Ränder des Kreises mit etwas Eigelb bepinseln. Die Teigkreise an 3 Ecken hochschlagen und gut andrücken, so dass "Dreispitze" entstehen. Die Dreispitze auf das Backblech geben. Übriges Eigelb mit der Milch verrühren und die Plätzchen damit dünn bepinseln. Zuckerstreusel aufstreuen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 16 Minuten

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

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen können Sie das Gebäck etwa 1 Woche aufbewahren.

