

Drip-Cake-Plätzchen

Knusprige Mandelkekse mit zarter Kuvertüre

etwa 25 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

200 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

10 - 12 Tropfen Dr. Oetker

Bittermandel-Aroma (aus Rö.)

1 Pr. Salz

1 Ei (der Größe M)

100 g weiche Butter oder Margarine

1 EL Milch

Zum Verzieren:

etwa 100 g Dr. Oetker Kuvertüre
fix Zartbitter

Dr. Oetker Zuckerstreusel

Dr. Oetker Winter Streudekor

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig klebt, kurz kalt stellen.

3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dünn ausrollen. Je etwa 25 verschieden große runde Plätzchen (Ø z. B. 2,5 cm, 3 cm, 4 cm) ausstechen. Diese auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten



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

④ Verzieren:

Kuvertüre fix im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen. Mit einem Teelöffel vorsichtig kleine Kleckse auf die großen Plätzchen geben, so dass Tröpfchen am Rand heruntertropfen. Dann die mittleren Plätzchen aufsetzen und diese ebenfalls mit Kuvertüre verzieren und zum Schluss die kleinen Plätzchen aufsetzen. Nach Belieben Zuckerstreusel und Streudekor aufstreuen, bevor die Kuvertüre fest wird.

Tipps aus der Versuchsküche

- Plätzchen einer Größe auf einem Backblech backen, damit sie gleichmäßig braun werden.
- Die geschmolzene Kuvertüre kann auch in einen kleinen Gefrierbeutel gefüllt werden. Diesen verschließen, eine kleine Ecke abschneiden und die Plätzchen verzieren.
- In gut schließenden Dosen kann man die Kekse etwa 3 Wochen aufbewahren.

