

Einfaches Teegebäck

Knuspriges Teegebäck aus Mürbeteig zum Kaffee oder Tee in der Weihnachtszeit servieren – einfaches Teegebäck Rezept.

etwa 140 Stück    gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
175 g weiche Butter oder
Margarine
5 EL Wasser

Zum Verzieren:

etwa 50 g dunkle Schokolade

Wie backe ich einfaches Teegebäck?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig 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, anschließend zu einer Kugel formen.

- 3 Den Teig portionsweise dünn auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und runde Plätzchen (Ø etwa 4 cm) ausstechen. Die Plätzchen auf das Backblech legen. Mit einer Gabel Muster eindrücken und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Das Teegebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4 Verzieren:

Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Das Teegebäck nach Belieben damit verzieren.

Variante Fruchtkuller (Abb. 1):

Teigtaler ausstechen, mit getrockneten Fruchtstückchen, z. B. Aprikosen, Ananas belegen. Den Teig fest darum verschließen und backen. Aus etwa 50 g gesiebttem Puderzucker und 2 TL Orangensaft einen dickflüssigen Guss rühren. Erkalte Plätzchen damit bestreichen und nach Wunsch mit getrockneten Fruchtstückchen verzieren.



Variante Herbstlaub (Abb. 2):

Etwa 50 g Zucker mit 1 TL gemahlener Zimt mischen. Plätzchen mit Blättermotiven ausstechen, dünn mit Wasser bestreichen und in Zimt-Zucker drücken. Teegebäck backen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Die Plätzchen können Sie etwa 2 Wochen in gut schließenden Dosen aufbewahren.
- Der Teig ist besonders gut geeignet für das Backen mit Kindern.