





Fondant-Stempel-Plätzchen

Einfache Nuss-Plätzchen mit Fondant-Schildchen.

etwa 60 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

150 g weiche Butter oder Margarine

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Wie backe ich Fondant-Stempel-Plätzchen?:

1 Mürbeteig zubereiten:

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 Teig verarbeiten.

2 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dünn ausrollen und beliebige Motive (Ø etwa 4 cm) ausstechen. Motive auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 14 Min.



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

④ Verzieren:

Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel etwa 2 mm dünn ausrollen und von beiden Seiten lösen. Die gleichen Motive wie die Plätzchen ausstechen und mit Zuckerschrift auf die Plätzchen kleben. Speisefarbe jeweils auf ein Stück Küchenpapier geben und etwas verteilen. Kleine Ausstecher mit verschiedenen Motiven, z. B. Sterne, Herzen (Ø 2-3 cm) auf die Farbe drücken und damit den Fondant stempeln. Farbe trocknen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen ist das Gebäck etwa 3 Wochen haltbar.
- Sollte der Teig kleben, stellen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt.

