

# Fondant-Stempel-Plätzchen

Einfache Nuss-Plätzchen mit Fondant-Schildchen

etwa 60 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

### Knetteig:

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 (der Größe M)

### Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß  
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

## 1 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 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 Minuten**



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.

