

Gewürz-Knusper-Plätzchen

Plätzchen zum Ausstechen mit Zuckerrübensirup und gehobelten Mandeln

etwa 50 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher mit weihnachtlichen Motiven

Sirup-Teig:

125 g weiche Butter oder Margarine
50 g Zucker
100 g Zuckerrübensirup (Rübenkraut)
1 Ei (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 EL Lebkuchengewürz
350 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 TL Dr. Oetker Natron

Außerdem:

100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

1 Sirup-Teig:

Butter oder Margarine mit Zucker, Sirup, Ei, Vanillin-Zucker und Lebkuchengewürz mit einem Mixer (Knethaken) kurz verrühren. Mehl mit Backin und Natron mischen und unterkneten.

- 2 Den weichen Teig zwischen 2 aufgeschnittenen 6-l-Gefrierbeuteln zu einem Rechteck (etwa 40 x 35 cm) ausrollen. Das Teigrechteck in den Gefrierbeuteln mit einem spitzen Messer vierteln (d. h. komplett durchschneiden) und diese kleineren Viertel mind. 1 Std. auf einem Brett oder Blech in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit das Backblech mit Backpapier belegen und einen Teil der Mandeln daraufstreuen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Ein Teigviertel aus dem Kühlschrank nehmen, den oberen Gefrierbeutel abziehen und rasch weihnachtliche Motive aus dem Teig ausstechen. Diese auf das mit Mandeln bestreute Backblech legen. Sollte der Teig zu weich werden, diesen immer wieder in den Kühlschrank legen. Mit den anderen Teigvierteln ebenso verfahren. Dann backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 9 Min.

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Für süße Geschenkanhänger oder Baumschmuck stechen Sie einfach vor dem Backen mit Hilfe eines Strohhalms kleine Löcher in die Plätzchen. Dann nach dem Backen Geschenkband durch die Löcher ziehen und verknoten.

