

# Goldplätzchen

Knusprige Plätzchen mit Mandeln zu Weihnachten

etwa 80 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Knetteig:

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
200 g Zucker  
250 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
2 Tropfen Dr. Oetker Natürliches  
Zitronen-Aroma (aus Rö.)  
3 Eigelb (Größe M)  
125 g weiche Butter oder Margarine  
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

### Außerdem:

halbierte Mandeln

## 1 Vorbereiten:

Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in kleinen Portionen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dick ausrollen, runde Plätzchen (Ø 5 cm) ausstechen und auf das Backblech legen. Zuletzt je eine Mandelhälfte mit der Unterseite auf jedes Plätzchen legen. Backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 12 Min.**

## 3 Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und erkalten lassen.