

Grüne herbe Bäumchen

Knusprige Plätzchen als Weihnachtsbäume zu Weihnachten

etwa 65 Stück

   gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Teig:

125 g Honig
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g Butter oder Margarine
75 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
1 Msp. gemahlene Gewürznelken

Guss:

125 g Dr. Oetker Fix und Fertig
Zuckerguss Classic
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Grün

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Gebäckschmuck
Dr. Oetker Winter Streudekor

1 Vorbereiten:

Honig mit Zucker, Vanillin-Zucker, Butter oder Margarine und Kuvertüre in einem Topf unter Rühren langsam zerlassen, in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen.

2 Teig:

Mehl mit Backin und Nelken mischen und hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen und mit einem Plätzchenausstecher Tannenbäumchen (6 cm) ausstechen. Plätzchen auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Minuten

Plätzchen mit Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4 **Guss:**

Glasur in ein Schälchen geben und mit der Back- & Speisefarbe grün einfärben. Plätzchen damit bestreichen oder besprenkeln und den Gebäckschmuck sowie Streudekor aufkleben.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann das Gebäck etwa 2 Wochen gelagert werden.

