

Honig-Streusel-Plätzchen

Knusprige Plätzchen mit Streuseln

etwa 80 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

250 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

175 g weiche Butter oder

Margarine

1 EL Honig

½ Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

Zum Bestreichen:

Milch

Streuselteig:

125 g Weizenmehl

50 g kalte Butter

2 EL Honig

60 g Zucker

1 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten und in Folie gewickelt 1 Std. kalt stellen. Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

- 2 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen und Motive von etwa 3-4 cm Ø ausstechen. Motive auf das Backblech legen und dünn mit Milch bestreichen.



③ Streuselteig:

Mehl, Butter, Honig und Zucker in eine Rührschüssel geben und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu feinen Streuseln verarbeiten. Streusel auf die Plätzchen streuen. Das Blech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Minuten

Die Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech nehmen und erkalten lassen.

