


Ingwer-Kakao-Blätter

Knusprige Plätzchen zum Weihnachtsfest

etwa 70 Stück

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

Teig:

75 g Butter
75 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
100 g Weizenmehl
1 Ei (Größe M)
1 TL Dr. Oetker Kakao
½ gestr. TL gemahlener Ingwer

Zum Verzieren:

etwa 1 EL Dr. Oetker
Gebäckschmuck , Nonpareilles

1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter zerlassen. Backblech gut fetten, mit Backpapier belegen und fest andrücken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

2 Teig:

Zerlassenes Fett und übrige Zutaten in eine Rührschüssel geben. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig auf dem Blech gleichmäßig verstreichen (Abb. 1).



③ Verzieren:

Teig mit Zuckerstreuseln bestreuen. Dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: 7 - 9 Minuten

④ Die Gebäckplatte sofort auf dem Blech, z. B. in Dreiecke schneiden (Abb. 2). Gebäckblätter darauf erkalten lassen.



Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen sind die Plätzchen etwa 2 Wochen haltbar.
- Dreieckige Blätter lassen sich dekorativ als Tannenbaum anrichten.
- Der Teig lässt sich gut mit einem Tortenheber verstreichen.