

Kakaoplätzchen

Süße Reh-Kekse mit Kakao aus zartem dunklen Mürbeteig mit aromatischem Kakao: Kakaoplätzchen zum Ausstechen.

etwa 80 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher mit verschiedene Motiven, z. B. Rehe

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g brauner oder weißer Zucker
1 Ei (Größe M)
125 g weiche Butter oder Margarine
1 EL Dr. Oetker Kakao

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

Wie backe ich einfache Kakaoplätzchen?:

1 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knetmaschinen) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

3 Mürbeteig:

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Rehe oder andere Motive ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 8 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Das Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4 Verzieren:

Kakaoplätzchen mit Zuckerschrift dekorieren und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kakaoplätzchen sind in gut schließenden Dosen etwa 3 Wochen haltbar.
- Sollte der Teig zu weich sein, ihn eine Zeit lang in den Kühlschrank stellen.

