

Korinthenplätzchen

Knusprige Korinthenplätzchen einfach und schnell backen - Plätzchen mit Korinthen zu Weihnachten.

etwa 70 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma

1 TL gemahlener Zimt

1 Ei (Größe M)

150 g weiche Butter oder Margarine

75 g Korinthen

Wie backe ich einfache Korinthenplätzchen?:

1 Vorbereiten:

Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Aroma, Zimt, Ei und Butter oder Margarine zufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Zuletzt kurz Korinthen unterkneten.

3 Den Teig in kleinen Portionen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Runde Plätzchen (Ø 5 cm) ausstechen und auf das Backblech legen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Nach dem Backen die Korinthenplätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die zweite Hälfte der Plätzchen auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.

