

Krippenplätzchen

Knusprige Plätzchen mit Haferflocken zu Weihnachten

etwa 30



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Teig:

100 g Butter oder Margarine
125 g kernige Haferflocken
100 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln
1 Ei (der Größe M)

Guss:

25 g Butter
100 g Puderzucker
1 gestr. TL gemahlener Zimt
1 gestr. TL Dr. Oetker Kakao
etwa 3 EL heißes Wasser

1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen, den Topf vom Herd nehmen, die Haferflocken unterrühren und 10 Min. quellen lassen. Backofen vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Mandeln, Ei und Haferflockenmasse zufügen und mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann etwa 1 Min. auf höchster Stufe verkneten. Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln in 30 etwa walnussgroßen Portionen auf das Backblech setzen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Minuten



Gebäck mit Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Guss:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen und etwas abkühlen lassen. Puderzucker, Zimt und Kakao mischen, in eine kleine Schale sieben und mit nur so viel heißem Wasser verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Zerlassene Butter zufügen und mit einem Löffel glatt rühren. Sofort die erkalteten Plätzchen etwas in die Glasur tauchen, die Unterseite leicht am Schälchenrand abstreifen, auf Backpapier setzen und Glasur fest werden lassen.

Plätzchen bei Zimmertemperatur in fest schließenden Dosen aufbewahren.

