


# Krippenplätzchen

Knusprige Plätzchen mit Haferflocken zu Weihnachten.

etwa 30 Stück    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 (Größe M)

### Guss:

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

## Wie backe ich Krippenplätzchen?:

### 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 zubereiten:

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 Min.**



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.

