


# Krokant-Knusperle

Knusprige Plätzchen mit Haselnusskrokant zu Weihnachten

etwa 50 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Knetteig:

300 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

200 g weiche Butter oder Margarine

150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

### Außerdem:

etwa 2 EL Milch

100 g Dr. Oetker

Haselnusskrokant

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Rolle formen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dünn ausrollen und mit weihnachtlichen Motiven ausstechen.

## 3 Plätzchen mit Milch bestreichen, Krokant aufstreuen und auf das Backblech legen. Das Backblech in den Backofen schieben und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 10 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Vor dem Backen können Sie die Plätzchen mit einem Trinkhalm durchstechen, so dass Sie die fertigen Knusperle an Bändern aufhängen können.
- Sie können die Plätzchen in gut schließenden Dosen etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Wenn der Teig sehr weich ist, stellen Sie ihn etwa 30 Min. kalt.

