

# Mürbe Crème-fraîche-Plätzchen

Weihnachts-Schmuck zum Anbeißen, süß knusprig-blättrige Crème-fraîche-Plätzchen als dekorative Anhänger für den Weihnachtsbaum.

etwa 80 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Ausstecher

### Mürbeteig:

375 g Weizenmehl  
75 g brauner oder weißer Zucker  
125 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
250 g weiche Butter oder Margarine  
1 Eiweiß (Größe M)

### Zum Bestreichen:

25 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
1 Eigelb (Größe M)

### Zum Verzieren:

brauner Zucker  
Hagelzucker  
Dr. Oetker Haselnusskrokant  
Dr. Oetker gehobelte Mandeln  
Dr. Oetker Gebäckschmuck z. B. Nonpareilles

Wie backe ich einfache Plätzchen mit Crème-fraîche?:

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Mürbeteig zubereiten:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa ½ cm dick ausrollen. Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen.

## 3 Plätzchen bestreichen:

Crème fraîche und Eigelb verquirlen. Die Crème-fraîche-Plätzchen nach und nach damit bestreichen.

④ **Plätzchen verzieren:**

Crème-fraîche-Plätzchen mit braunem Zucker, Hagelzucker, Haselnusskrokant, Mandeln oder Nonpareilles bestreuen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 14 Min.**

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Sollte der Teig kleben, stellen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt.
- Nach Belieben vor dem Backen mit einem Schaschlikspieß oder Strohhalm kleine Löcher in die Kekse stechen, um sie aufhängen zu können.
- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 2 Wochen aufbewahren.