

Mürbeteig-Plätzchen

Ein Rezept für knusprige Plätzchen aus Mürbeteig – Mürbeteigplätzchen ganz einfach selber backen und genießen.

etwa 90 Stück



gelingt leicht



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig für Plätzchen:

300 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

175 g weiche Butter oder Margarine

Wie backe ich einfache Mürbeteig-Plätzchen?:

① Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Teig flach drücken und abgedeckt etwa 30 Min. in den Kühlschrank legen.

② Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Mürbeteig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und beliebige Motive ausstechen. Plätzchen auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Für Mürbeteig-Plätzchen mit Schoko Verzierung einfach 50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix in einen Gefrierbeutel geben, fest verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden und entweder dünn besprenkeln oder die Konturen der Mürbeteig-Plätzchen nachzeichnen.
- Die Mürbeteig-Plätzchen lassen sich gut in verschließbaren Dosen etwa 3 Wochen aufbewahren.

