


Plätzchenkalender

Adventskalender aus Lebkuchen-Plätzchen - für jeden Tag eins

etwa 27 Stück

 gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Lebkuchenteig:

200 g Zuckerrübensirup oder Honig
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Butter oder Margarine
300 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Zum Verzieren:

etwa 1 Pck. Dr. Oetker Fix und Fertig Zuckerguss Classic
Dr. Oetker Winter Streudekor
Dr. Oetker Gebäckschmuck
Dr. Oetker Zuckerschrift

1 Vorbereiten:

Sirup oder Honig mit Zucker, Vanillin-Zucker und Butter oder Margarine in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis das Fett und Zucker vollständig gelöst sind. Die Masse in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



② Lebkuchenteig:

Mehl mit Backin mischen, zusammen mit Finesse und Mandeln zu der Fett-Zucker-Masse geben und mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig kneten. 2 EL Teig abnehmen, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und einige kleine weihnachtliche Motive ausstechen. Den restlichen Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck 36 x 24 cm ausrollen. Den Teig in neun 4 cm breite Streifen schneiden. Diese 3 mal quer in 8 cm breite Streifen schneiden. Rechtecke und Motive auf das Backblech legen und mit Milch bestreichen. Backen. Die Motivplätzchen evtl. eher aus dem Backofen nehmen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Minuten

Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

③ Verzieren:

Plätzchen als Tannenbaum auf ein großes Brett legen und beliebig mit Zuckerguss und den Dekoren als Adventsbaum verzieren. Mit der Zuckerschrift die Zahlen aufmalen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Plätzchen sind nach dem Backen weich, sie werden dann mit der Lagerzeit hart.

