

Plätzchenteig Grundrezept

Ein mürber und vielseitiger Plätzchenteig, der jederzeit schnell vorbereitet ist und sich nach Lust und Laune verzieren lässt.

etwa 35 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Ausstecher
Backpapier

Plätzchenteig:

250 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
125 g weiche Butter oder Margarine

Wie backe ich ganz einfach leckere und mürbe Plätzchen?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Plätzchenteig zubereiten:

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 glatten Teig verarbeiten.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Mit Plätzchenausstechern verschiedene Motive ausstechen. Plätzchen auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die Plätzchen nach Wunsch verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Plätzchen nach Wunsch z. B. mit einem Puderzuckerguss oder geschmolzener Kuvertüre und Dekor verzieren.
- Sollte der Teig kleben, diesen in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.
- Der Plätzchenteig lässt sich z. B. mit etwas gemahlenem Zimt, 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronen- oder Orangenschale oder etwas Kakao verfeinern.

