




# Rote Zipfelmützen

Knusperplätzchen mit weihnachtlichen Gewürzen und roter Zuckerglasur

etwa 32 Stück    gelingt leicht  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Knetteig:

300 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
125 g weiche Butter oder  
Margarine  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (der Größe M)  
2 EL Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Weihnachts-Aroma

### Zum Verzieren:

100 g Puderzucker  
etwa 3 TL Wasser  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
, rot  
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß  
Dr. Oetker Gebäckschmuck

## 1 #START-EMPHASIS#Vorbereiten:#END-EMPHASIS#:

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 hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- ③ Teig vierteln. Jedes Teigviertel auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 24 x 12 cm) ausrollen. Dieses in 4 kleine Rechtecke (etwa 6 x 12 cm) schneiden und diagonal durchschneiden, so dass 8 Dreiecke entstehen. Diese auf das Backblech legen und den oberen Teil des Dreiecks schräg und den unteren Teil gerade umlegen. Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Minuten**

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

### ④ Verzieren:

Puderzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und mit Speisefarbe rot anfärben. Die Keksfleichen mit dem Guss bestreichen und mit der Zuckerschrift und Gebäckschmuck verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen sind die Plätzchen etwa 3 Wochen haltbar.
- Beim Ausrollen die Teigrechtecke mit einem Lineal oder Messer begradigen.

