

Schoko-Streusel-Monde

Knackige Plätzchen mit Schoko-Streuseln zu Weihnachten

etwa 50 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Streuselteig:

200 g Weizenmehl

Fett

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
Backpapier

100 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Natürliches Bourbon-Vanille-
Aroma

150 g kalte Butter oder
Margarine

Außerdem:

1 TL Dr. Oetker Kakao

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Streuselteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Mandeln, Zucker, Finesse und Butter oder Margarine in kleinen Stückchen hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Knapp $\frac{1}{4}$ der Streusel (etwa 100 g) gleichmäßig mit Kakao verrühren. Rest auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Teig portionsweise dünn ausrollen, Monde oder andere weihnachtliche Motive (Ø etwa 5 cm) ausstechen und auf das Backblech legen. Teigreste verkneten und wie beschrieben verarbeiten. Dunkle Streusel mit 2 Teelöffeln in die Plätzchenmitte geben und backen.

Backzeit: etwa 10 Min.

Gebäck mit Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Plätzchen mit Puderzucker bestreut servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn der Teig klebt, stellen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt.
- Nach Belieben können Sie den dunklen Streuselteig mit 2 gestrichenen TL Lebkuchengewürz zubereiten.
- Wenn nur 1 Backblech vorhanden ist, können Sie die übrigen Plätzchen auch auf einem zugeschnittenen Backpapier zubereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Backblech.

