

Streuselplätzchen

Mit diesem Rezept gelingen Streuselplätzchen ganz leicht. Der knusprige Streuselteig ist mit leckerer Marmelade gefüllt.

etwa 70 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Zum Bestreuen:

75 g Gewürzspekulatius

Streuselteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

150 g weiche Butter

1 EL Milch

Füllung:

etwa 175 g Kirschkonfitüre

Wie backe ich Streuselplätzchen?:

1 Vorbereiten:

Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und die Spekulatius mit einem Teigroller grob zerkleinern. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Streuselteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen und mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mischen. Butter und Milch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu feinen Streuseln verarbeiten. Etwa $\frac{1}{4}$ der Streusel beiseitestellen. Übrige Streusel zu einem zusammenhängenden Teig weiterverarbeiten.

3 Teig auf dem vorbereiteten Backblech zu einem Rechteck (etwa 25 x 35 cm) ausrollen. Konfitüre bis zum Rand gleichmäßig auf dem Teig verstreichen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Die Spekulatiusbrösel mit den übrigen Streuseln vermischen. Streusel auf der Konfitüre verteilen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: 13 - 15 Min.

Sofort nach dem Backen die noch warme Gebäckplatte mit einem Pizzaschneider oder großem Messer erst in etwa 5 cm große Quadrate schneiden und dann in Dreiecke halbieren. Die Streuselplätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 2 Wochen aufbewahren.

