

Tannenbaum-Plätzchen

Mürbe Tannenbaum Plätzchen mit Creme als essbare Tannenbäumchen zu Weihnachten - Tannenbaum Kekse backen.

etwa 35 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher rund Ø etwa 2 cm, 3 cm
und 4 cm

Füllung:

300 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
oder weiße Schokolade
80 g Schlagsahne
1 EL weiche Butter
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
grün und blau
2 EL Marillenschnaps oder
Orangelikör

Mürbeteig:

225 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
100 g weiche Butter oder Margarine

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Winter Streudekor
Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix
oder Blauer Mix

Wie backe ich leckere Tannenbaum-Plätzchen?:

① Vorbereiten:

Für die Füllung Kuvertüre oder Schokolade grob zerkleinern. Sahne in einem kleinen Kochtopf aufkochen. Sahne vom Herd nehmen und die Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. Butter unterrühren. Die Masse in eine Schüssel geben und im Kühlschrank erkalten lassen (etwa 60 Min.). Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

② Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Mit jeder Ausstecher-Größe etwa 35 Taler ausstechen. Taler auf das Backblech legen und backen, dabei am besten die mittleren und kleinen Taler zusammen auf einem Blech backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: 8 - 10 Min.

Taler mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4 **Füllung zubereiten:**

Von der Speisefarbe etwas grün und 1 Tropfen blau zu der Masse geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz aufschlagen. Marillenschnaps zufügen und unterrühren. Füllung portionsweise in einen Spritzbeutel mit beliebiger Stern- oder Lochtülle geben. Zuerst auf die großen Taler Tuffs spritzen und sofort mit Dekor bestreuen. Auf die mittleren Taler Tuffs spritzen, sofort mit wenig Dekor bestreuen und auf die großen Taler setzen. Zum Schluss auf die kleinen Taler Tuffs spritzen, mit Dekor bestreuen und auf die mittleren Taler setzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Schnaps 2 TL Dr. Oetker NATÜRLich Orangen- oder Zitronenextrakt in Öl unter die Füllung rühren.
- Wenn die Füllung zu lange im Kühlschrank steht, diese vor dem Spritzen bei Zimmertemperatur stehen lassen, bzw. wenn sie im Spritzbeutel zu warm wird, einige Minuten wieder in den Kühlschrank stellen.
- Das Gebäck am besten im Kühlschrank in einer gut schließenden Dose aufbewahren.
- Das Gebäck ist etwa 1 Woche haltbar.

