

Tannenbaumanhänger für Kinder

Knusprige Plätzchen für einen ganz individuellen Weihnachtsbaum

etwa 150 Stück  gelingt leicht  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Dr. Oetker Zuckerstreusel

Teig:

100 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
125 g weiche Butter oder
Margarine
100 g Honig
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ RÖ. Dr. Oetker Butter-Vanille-
Aroma
1 Pr. Salz
1 Ei (der Größe M)
350 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Zuckerstreusel

Zum Bestreichen:

3 EL Milch

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Belege das Backblech mit Backpapier und bestreue es mit Zuckerstreuseln. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Teile zunächst das Marzipan in grobe Stücke und verrühre es in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) mit der weichen Butter oder Margarine. Gib die übrigen Zutaten, außer Mehl und Backin dazu und verrühre alles so lange, bis eine gebundene Masse entsteht. Mische Mehl mit Backin und rühre die Hälfte davon unter. Nimm den Teig aus der Schüssel und knete das restliche Mehlgemisch mit den Händen unter den Teig.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Bestreue die Arbeitsfläche mit etwas Mehl und rolle die Hälfte des Teiges darauf aus. Stich runde Taler aus und lege sie auf das Backblech. Bestreiche die Taler mit Milch und bestreue sie mit Zuckerstreuseln. Stich aus diesen Talern Figuren aus und lege sie auf das Backblech. Schiebe das Backblech in den Backofen.

Backzeit: etwa 18 Minuten

- 4 Ziehe das Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lass es erkalten. Verarbeite die zweite Teighälfte ebenso.

