

Traumstücke

Diese leckeren Plätzchen aus Mürbeteig schmecken herrlich nach Vanille und werden ganz einfach zubereitet. Dabei kommen sie ganz ohne Ei aus.

55 - 60 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Mürbeteig:
1 Dr. Oetker Vanilleschote
300 g Weizenmehl
100 g Zucker
200 g weiche Butter

Zum Bestreuen:
70 - 90 g Puderzucker

Wie backe ich einfache Traumstücke zu Weihnachten?:

1 Mürbeteig zubereiten:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. Mehl mit Vanillemark in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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



2 Mürbeteig formen:

Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen und jede Portion auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer etwa 2 cm dicken Rolle formen. Die Rollen in etwa 2 cm breite Stücke schneiden, mit etwas Abstand auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Traumstücke mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und etwa 5 Min. abkühlen lassen.

3 Mit Puderzucker bestreuen:

Puderzucker in eine flache Schale geben und die warmen Traumstücke darin wälzen. Die Traumstücke zurück auf das Backblech legen und vollständig erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Kühlen den Teig nicht rund, sondern am besten flach in Frischhaltefolie wickeln. So ist die Oberfläche größer und der Teig kann schneller durchkühlen.
- Die Traumstücke kann man in gut schließenden Dosen etwa 2 Wochen aufbewahren.

