





Vanilletaler

Knusprige Plätzchen mit Vanille, einfach köstlich.

etwa 120 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten

1 Knetteig:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Kneithaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf der Arbeitsfläche kurz durchkneten, halbieren und jede Hälfte zu jeweils einer Rolle (etwa 35 cm lang) formen.

- 2 Vanilleschote längs aufschneiden. Das Vanillemark mit einem Messer herauskratzen. Zucker und Vanillemark mischen, auf Backpapier geben und die Teigrollen darin wälzen. Die Teigrollen zugedeckt auf einem Brett etwa 1 Std. in den Kühlschrank legen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

- 3 Teigrolle in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Taler auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 9 Min.

- 4 Kekse nach dem Backen sofort mit der Unterseite in den restlichen Zucker eintauchen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Plätzchen in einer gut schließenden Dose aufbewahren.

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

250 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
125 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)

Außerdem:

1 Dr. Oetker Vanilleschote
30 g Zucker

