





Waldmeister-Plätzchen

Knusprige Waldmeister-Plätzchen mit Götterspeise backen - Götterspeise Plätzchen zu Weihnachten.

etwa 30 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

125 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Waldmeister-Geschmack
75 g Margarine oder Butter
2 EL Wasser

Wie backe ich einfache Waldmeister-Plätzchen?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Dann mit Zucker, Vanillin-Zucker und Götterspeisenpulver gut vermischen. Zuletzt Margarine oder Butter in kleinen Stückchen und Wasser hinzufügen und **sofort** alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Teig mit etwas Mehl bestreuen, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und knapp 1/2 cm dick ausrollen. Tannenbaum-Motive ausstechen, auf das Backblech legen und backen. Je nach Größe der Ausstecher kann die Backzeit variieren. Die Plätzchen sollen nicht braun backen!

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Waldmeister-Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und erkalten lassen. Die Waldmeister Plätzchen werden erst mit dem Erkalten knusprig. Nach Wunsch mit Puderzuckerguss und Zuckerperlen verzieren.

