

# Weihnachts-Puzzle

Ausstechplätzchen zum Garnieren.

etwa 40 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Ausstecher mit weihnachtlichen Motiven

### Mürbeteig:

250 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
1 Pr. Salz  
150 g weiche Butter oder Margarine  
2 EL kaltes Wasser

### Außerdem:

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, z. B. Rot, Gelb, Blau und Grün  
1 TL Dr. Oetker Kakao  
100 g weiße Schokolade  
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
Mini-Smarties®  
Dr. Oetker Zuckerstreusel

Und so wird es gemacht:

**Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.**

## 1 Vorbereiten:

Heize den Backofen vor. Belege das Backblech mit Backpapier.

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

## 2 Mürbeteig zubereiten:

Mische Mehl und Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig. Forme den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle und teile ihn in 6 gleich große Stücke. Färbe je ein Teigstück mit roter, gelber, blauer, grüner Speisefarbe und Kakao ein. Das übrige Teigstück nicht einfärben.

- 3 Rolle die Teige getrennt auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dünn aus und steche beliebige weihnachtliche Motive aus oder schneide beliebige Motive (z .B. Nikolausgesichter, Sterne, Zahlen, Nikolausstiefel oder Glocken) aus. Lege die Plätzchen auf das Backblech und schiebe es in den Backofen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 12 Min.**

Ziehe die Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lass sie erkalten.

- 4 Zerkleinere die Schokolade grob und schmelze sie mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze. Fülle die Schokolade in ein Papierspritztütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel, verschließe ihn, schneide eine kleine Ecke ab und verziere die Plätzchen mit der Schokolade und den Süßigkeiten dekorativ.