

Weihnachtsplätzchen nordische Art

Zimt-Schoko-Knetteig dekoriert mit Fondant

etwa 40 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Knetteig:

125 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
75 g weiche Butter oder
Margarine
40 g Zucker
2 EL Milch
1 TL Dr. Oetker Kakao
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
1 TL gemahlener Zimt

Zum Verzieren:

etwa 200 g Dr. Oetker Dekor-
Fondant Weiß
etwa 200 g Dr. Oetker Dekor-
Fondant Rot
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

1 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt mind. 30 Min. kalt stellen.

2 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Taler (Ø etwa 4,5 cm) ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Minuten



Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

④ Verzieren:

Weißer und roter Fondant getrennt zwischen 2 aufgeschnittenen Gefrierbeuteln **dünn** ausrollen und die gleiche Anzahl großer Taler (Ø etwa 4,5 cm) und gleiche Anzahl etwas kleinerer Taler (Ø etwa 4 cm) wie Plätzchen ausstechen, dabei darauf achten, dass weiße und rote Taler ausgestochen werden, so dass es einen Kontrast gibt. Erst die großen Taler mit Zuckerschrift auf die Plätzchen kleben, darauf die kleineren Taler aufkleben. Aus den weiteren Fondanttalern mit Ausstechern kleine Motive ausstechen und diese ebenfalls mit Zuckerschrift festkleben und anschließend nach Belieben verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 1 Woche aufbewahren.

