


Zarte Knopfplätzchen

Knusprige Plätzchen mit einer Zitronennote

etwa 60 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
3 Eigelb (Größe M)
125 g weiche Butter

Zum Verzieren:

etwa 50 g Zartbitterschokolade

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in kleinen Portionen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dick ausrollen und runde Plätzchen (Ø 5 cm) ausstechen. Plätzchen auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Gebäck mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



- ③ **Verzieren:**
Schokolade im Wasserbad schmelzen, in einen kleinen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und "Knopflöcher" aufspritzen.

