

Zarte Tannenplätzchen

Mürbe Mandelplätzchen als Tannenbäumchen

etwa 28 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Knetteig:

150 g Weizenmehl
2 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker
Bittermandel-Aroma (aus Rö.)
125 g weiche Butter oder
Margarine
50 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln

Außerdem:

1 EL Dr. Oetker Kakao

Zum Verzieren:

250 g Puderzucker
2 - 3 EL Wasser oder Zitronensaft
Dr. Oetker Winter Streudekor

- 1 **Vorbereiten:**
Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °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. Den Teig halbieren. Eine Hälfte mit dem Kakao verkneten.

- 3 Aus jeder Teighälfte eine Rolle (etwa 28 cm lang) formen und diese jeweils in 14 gleich große Portionen teilen. Jede Teigportion in 5 immer kleiner werdende Stücke teilen und Kugeln formen. Diese auf dem Blech jeweils zu Talern flach drücken. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 7 Minuten



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

4 Verzieren:

Puderzucker mit Wasser oder Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Guss in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und Kleckse auf die Plätzchen geben. 5 unterschiedlich große Plätzchen übereinanderlegen, dabei mit dem größten beginnen. Anschließend mit Dekor bestreuen und trocknen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Puderzuckerguss nach Belieben mit Dr. Oetker grüner Back- & Speisefarbe nach Packungsanleitung einfärben.
- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

