

Crème-Fraîche-Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 70 Portionen

250	Gramm	Weizenmehl
1	Teel.	Backpulver
75	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
3	Tropfen	Vanillearoma
50	Gramm	Crème fraîche
175	Gramm	Margarine (weich)

Anleitung:

1. Schritt Dieses Rezept ist entwickelt für etwa 70 Stücke.
2. Schritt 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 glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer glatten Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Std. kalt stellen. Inzwischen Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C Heißluft: etwa 160°C
3. Schritt Den Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und beliebige Plätzchen-Motive ausstechen. Plätzchen auf das Backblech legen und goldgelb backen. Je nach Dicke der Plätzchen kann die Backzeit zwischen 8 und 15 Min. variieren. Backzeit: etwa 10 Min. Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
4. Schritt Plätzchen nach Belieben zum Beispiel mit Puderzuckerguss oder geschmolzener Kuvertüre, mit buntem Streuzucker oder Zuckerperlen dekorieren.
5. Schritt TIPP: Durch den Crème-fraîche-Anteil sind auch dicker ausgerollte Plätzchen lecker und knusprig.
6. Schritt Rezept und Bild: © Dr. Oetker Versuchsküche