

Erdnuss - Zöpfchen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN KNETTEIG

250	Gramm	Weizenmehl
1	Messersp.	Backpulver
125	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin-Zucker
		Salz
3		Eigelb
150	Gramm	Butter oder Margarine
125	Gramm	Gemahlene Erdnusskerne

ZUM BESTREICHEN

1	Essl.	Milch
		Zum Bestäuben:
		Puderzucker

Anleitung:

Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Zucker, VanillinZucker, Salz, Eigelb, Butter oder Margarine und Erdnusskerne hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Aus dem Teig bleistiftdicke Rollen formen, jeweils 2 Rollen umeinanderschlingen, in 3-4 cm lange Stücke schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Zum Bestreichen das Eigelb mit der Milch verrühren. Die Zöpfchen mit der Eigelbmilch bestreichen. Ober-/Unterhitze: 180-200°C (vorgeheizt) Heißluft: 160-180°C (nicht vorgeheizt) Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt) Backzeit: 15-20 Minuten. Die Plätzchen sofort lösen, nach Belieben nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben. Tipp: Als Veränderung die Teigzöpfchen nicht mit Eigelbmilch bestreichen, sondern sofort nach dem Backen in Zucker wenden.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Backzeit: 15-20 Minuten