

Jockels Plätzchen für die Gebäckpresse

Kategorien: Plätzchen, Gebäckpresse, Teig

Zutaten für: 40 Portionen

| | | |
|-----|-------|-------------------------------------------------------------------|
| 150 | Gramm | Mehl |
| 45 | Gramm | Mandel(n) oder Haselnüsse, gemahlen (schmeckt Beides sehr gut) |
| 90 | Gramm | Butter |
| 50 | Gramm | Puderzucker |
| | Etwas | Vanillezucker |
| 1 | | Eigelb |
| 1 | Essl. | Milch |

Anleitung:

Aus den ersten 6 Zutaten stellt man mit den Knethaken einen Mürbeteig her. Dann fügt man je nach Konsistenz des Teiges noch 1-2 EL Milch hinzu und verknetet alles gut.

Man kann den Teig nun direkt in eine Gebäckpresse mit gewünschter Schablone geben und die Plätzchen auf ein kaltes Backblech (ohne Backpapier!) pressen. Nun stellt man sie noch so lange kalt, wie der Backofen auf 200°C vorheizt und backt sie dann ca. 12 Minuten.

Die Backzeit hängt jedoch sehr davon ab, ob ihr ein Alublech oder ein normales schwarzes habt. Beim Alublech dauert es die angegebenen 12 Minuten, beim anderen etwas kürzer.

Der Teig reicht für 2 Bleche à je ca. 20 Keksen.