

Mürbeteig
und
Ausgestochene Plätzchen

Mit diesem Rezept können alle Arten ausgestochene Plätzchen gemacht werden, z. B. gefüllt und zusammengesetzt. Der Teig muss dafür aber immer sehr dünn ausgerollt werden.

Zutaten:

200g kalte Butter, gewürfelt

2g Salz (in sehr wenig Wasser aufgelöst)

200g Puderzucker, gesiebt

½ Ampulle Vanille-Butter-Aroma

½ Ampulle Rum-Aroma

½ Ampulle Zitronen-Aroma

(alle Aromen gleichzeitig verwenden)

2 Eier

500g Mix C / Mix Kuchen & Kekse

Glasur:

100g Milch

50g Puderzucker

Herstellung:

Butter, Salzwasser, Zucker und Aromen so lange verkneten, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist.

Nun die Eier unterlaufen lassen und danach das Mehl unterkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Bitte nicht zu lange kneten, da der Teig sonst brandig wird; er zerbröseln.

Den Teig für 30 min gut eingepackt in den Kühlschrank legen.

Anschließend den Teig in vier gleiche Teile schneiden. Immer nur ein Viertel aus dem Kühlschrank nehmen und sehr dünn, max. 2 mm, ausrollen.

Version 05

Copyright by Oliver Welling

Sollte der Teig etwas kleben, die Arbeitsplatte und den Teig dünn mit Reismehl bestäuben.

Die gewünschten Formen ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Für die Glasur Milch und Puderzucker gut vermischen.

Mit dieser Mischung die Plätzchen dünn abstreichen und bei 175 °C Umluft oder 185 °C Ober-/Unterhitze für ca. 10 bis 15 min backen.

Tipp:

Der Teig eignet sich hervorragend als Mürbeteig für Kuchen oder Nussecken.

Außerdem kann aus ihm Schwarz-Weiß-Gebäck gemacht werden. Dazu 20 g weniger Mehl, dafür 20 bis 25 g Backkakao nehmen. Soll das Gebäck noch dunkler werden, dann entsprechend weniger Mehl und mehr Kakao verwenden.

Sollen knusprige, nicht mürbe Plätzchen gebacken werden, dann bitte den Teig dünn ausrollen und bei 10 bis 15 Grad weniger etwas länger backen.