



## Weihnachtsplätzchen \*Mandel-Teebeutel

Rezept für ca. 50 Stück

nach Dr. Oetker



### Zutaten

#### Knetteig:

275g	Weizenmehl
1 Msp.	Backin Dr. Oetker Original
50 g	Zucker
50 g	Honig
1	Vanilleschote oder 1Pck. Vanillin-Zucker Dr. Oetker
1 Eier	Gr. M
1 Prise	Salz
100	Butter
50 g	Mandeln, gemahlen Dr. Oetker

#### Zum Bestreuen:

1 EL Mandeln, gemahlen Dr. Oetker

**Verzierung** nach Eva.&Gaby: 50 g Schokolade dunkel & Chilisalز und 50 g Schokolade weiß & Ingwer, gemahlen

**Sonstiges:** Backpapier, Strohhalm groß, Auskühlgitter, Zierband & evtl. selbstgemachte Etiketten

Backofen vorheizen 160° C Heißluft oder

180° C Ober-/unterhitze, mittlere Einschubschiene.

...los geht's...!

Backzeit ca. 12 Minuten !!! bei uns waren sie in ca. 8 Minuten fertig !!!

Für den Knetteig, das Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedriger, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten, evtl. mit den Händen nachkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm ausrollen und in etwa 5,5 x 3,5 große Rechtecke schneiden und auf das Backblech mit Backpapier legen. An einer schmalen Seite die Ecken vorsichtig einklappen und andrücken. Alternativ können die Ecken auch einfach abgeschnitten werden. Zwischen den Ecken mit dem Strohhalm ein Loch stanzen. Die Teebeutel mit gemahlenden Mandeln bestreuen. ...und ab in den Ofen..!.

Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Verzierung, die Schokoladen jeweils getrennt bei schwacher Hitze mit einem Stück Butter (ca. 1 TL) in einem Topf bei niedriger Temperatur zergehen lassen und schön cremig rühren. Die dunkle Schokolade mit Chilisalز & die weiße Schokolade mit Ingwer (nicht zu viel Ingwer, sonst wird die weiße Schokoladenbuttercreme zu dick; evtl. mit einer Hinzugabe von Schokolade & Butter wieder cremig rühren) abschmecken.

Die noch warmen Schokoladen auf das untere Drittel des Teebeutelplätzchen aufspachteln. Auf die dunklen Teebeutel wenig Chilisalز und auf die hellen Teebeutel wenig Ingwer streuen. Nochmal auskühlen lassen und anschließend mit Zierband & evtl. Etikette verzieren.

...fertig..♥ !.

**Tipp♥** In gut schließenden Dosen können die Plätzchen etwa 3 Wochen aufbewahrt werden. Damit der Teig beim Ausrollen schön gleichmäßig hoch wird, haben wir uns zwei Holzplatten in der Stärke 0,4 mm zur Hilfe genommen. Den Teig zwischen den Holzplatten ausrollen, dabei mit den Enden der Teigrolle immer auf den Holzplatten verbleiben. Die Holzplatten gibt es in Baumärkten in sämtlichen Stärken für kleines Geld. Wir haben eine Holzplatte in der Mitte durchgesägt.