



Weihnachtsplätzchen *Schwarz-Weiß-Schleifen

Rezept für ca. 30 Stück

nach Dr. Oetker

Zutaten

Knetteig:

| | |
|---------|----------------------------|
| 300 g | Weizenmehl |
| 1 Msp. | Original Backin Dr. Oetker |
| 75 g | Zucker |
| 1/2 Rö. | Rum-Aroma Dr. Oetker |
| 1 Prise | Salz |
| 1 | Ei, Gr. M |
| 150 g | weiche Butter |
| 1 EL | Milch |

Für den dunklen Teig:

| | |
|------|---------------------------------|
| 50 g | Kuvertüre Zartbitter Dr. Oetker |
| 25 g | Weizenmehl (ca. 2 EL) |

Sonstiges: ca. 1 EL Milch zum Bestreichen, ca. 25 g Kuvertüre Zartbitter Dr. Oetker zum Verzieren, Puderzucker zum Bestäuben, Mehl für die Arbeitsfläche, Backpapier & Auskühlgitter.

Vorbereiten: Für den dunklen Teig die Kuvertüre in Stücke brechen und in einem Topf bei niedriger Temperatur (oder Wasserbad) schmelzen (wir haben ein kleines Stück Butter hinzugefügt).

Backofen vorheizen 160° C Heißluft oder 180° C Ober-/unterhitze mittlere Einschubschiene

Backzeit ca. 15 Minuten

...los geht's...!

Für den Knetteig, Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Restlichen Zutaten hinzugeben und mit einem Knethaken (Mixer) zuerst auf niedriger, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten (evtl. Hände zur Hilfe nehmen). Teig halbieren. Eine Hälfte mit der geschmolzenen Kuvertüre & dem Mehl zu einem glatten Teig kneten. Beide Hälften jeweils in Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Beide Teighälften auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (ca. 24 x 24 cm ...so gut es geht...) ausrollen. Ein Quadrat (wir haben das helle gewählt) dünn mit Milch einstreichen und das zweite (in unserem Fall, war das dann das dunkle) mit Hilfe der Teigrolle drauf legen und andrücken. Nun die Teigstücke in 3 Streifen zu 8 cm Breite schneiden und wiederum jeden Streifen in 12 ca. 2 cm breite Streifen schneiden.

Jeden Teigstreifen einmal gegeneinander verdrehen und auf das Backblech mit Backpapier legen.

...und ab in den Ofen...!

Plätzchen auf einem Auskühlgitter auskühlen lassen.

Kuvertüre wiederum schmelzen und in einen kleinen Spritzbeutel (evtl. Gefrierbeutel) füllen. Die Spitze dünn abschneiden und die Plätzchen auf der dunklen Seite verzieren. Erkalten lassen & dann die helle Seite mit Puderzucker einstäuben.

...fertig..♥!..

Tipp♥ Die Plätzchen in einer gut schließenden Plätzchendose aufbewahren. ...die Gäste werden staunen...*smile



„...siehe unter Beitrag Hinter den Kulissen ...Bilder sind oft selbsterklärend...“kniep