

**DR. OETKER**  
**PLÄTZCHEN** **VONA-Z**

## **Abkürzungen**

EL = Esslöffel

TL = Teelöffel

Msp. = Messerspitze

Pck. = Packung/Päckchen

g = Gramm

kg = Kilogramm

ml = Milliliter

l = Liter

evtl. = eventuell

geh. = gehäuft

gestr. = gestrichen

TK = Tiefkühlprodukt

°C = Grad Celcius

Ø = Durchmesser

## **Kalorien-/Nährwertangaben**

E = Eiweiß

F = Fett

Kh = Kohlenhydrate

kcal = Kilokalorie

kJ = Kilojoule

## **Hinweise zu den Rezepten**

Lesen Sie bitte vor der Zubereitung – besser noch vor dem Einkaufen – das Rezept einmal vollständig durch. Oft werden Arbeitsabläufe oder -zusammenhänge dann klarer.

## **Zutatenliste**

Die Zutaten sind in der Reihenfolge ihrer Bearbeitung aufgeführt.

## **Arbeitsschritte**

Die Arbeitsschritte sind einzeln hervorgehoben, in der Reihenfolge, in der sie von uns ausprobiert wurden.

## **Backofeneinstellung**

Die in den Rezepten angegebenen Backtemperaturen und -zeiten sind Richtwerte, die je nach individueller Hitzeleistung des Backofens über- oder unterschritten werden können.

Bitte beachten Sie deshalb bei der Einstellung des Backofens die Gebrauchsanweisung des Herstellers und machen Sie nach Beendigung der angegebenen Backzeit eine Garprobe.

## **Zubereitungszeiten**

Die Zubereitungszeit beinhaltet nur die Zeit für die eigentliche Zubereitung, die Backzeiten sind gesondert ausgewiesen. Längere Wartezeiten wie z. B. Kühlzeiten sind ebenfalls nicht mit einbezogen.

## Vorwort

**Plätzchen von A–Z**, das ist das Standardwerk für Ihre Backstube. Hier finden Sie einfache, klassische und neue Rezeptideen, sortiert von A–Z.

Da wird geknetet, gerührt und gerollt, ausgestochen und gelöffelt. Neben vielen traditionellen Plätzchen finden Sie auch exotisch-fruchtige Kombinationen, so dass die Auswahl schwer fällt.

Da die Zubereitung aber einfach und schnell ist, werden Sie sicher öfter Plätzchen backen. Und Freunde und Nachbarn freuen sich, wenn es zum Kaffee oder Tee Selbstgebackenes gibt.

Und das Plätzchen das ganze Jahr schmecken, werden Sie schnell feststellen. Da laden Erdbeerblüten, Kirschtaler und Möhren-Kokos-Kekse zum Nachbacken ein, und ihre Ausstechförmchen kommen endlich auch mal außerhalb der Adventszeit zum Einsatz.

Aber auch für die Weihnachtsbäckerei finden Sie hier eine Vielzahl an klassischen und neuen Rezeptideen, so dass die Keksdosen das ganze Jahr über gut gefüllt sind.

Außerdem sind am Ende des Buches alle Rezepte noch einmal thematisch sortiert aufgeführt.



# Adventsknabbereien |

Für Kinder

## Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
1 EL Milch  
125 g Butter oder Margarine

## Für die Füllung:

50 g gemahlene Erdnüsse  
25 g gehackte Vollmilchschokolade  
1 EL Crème fraîche  
1 Eiweiß (Größe M)

## Zum Bestreichen:

1 Eigelb  
1 EL Milch

## Zum Bestreuen:

Sesamsamen  
abgezogene, gehackte Mandeln  
Rosinen  
Hagelzucker

**Zubereitungszeit:** 80 Minuten, ohne Kühlzeit

**Insgesamt:** E: 61 g, F: 162 g, Kh: 306 g, kJ: 12718, kcal: 3039

**1** Für den Teig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben, mit Handrührgerät mit Knethaken schnell zu einem Teig verkneten und eine Zeit lang kalt stellen.

**2** Für die Füllung Erdnüsse mit gehackter Schokolade und Crème fraîche verrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben.

**3** Die Hälfte des Teiges dünn ausrollen und Rechtecke (5 x 8 cm) ausradeln. Etwas von der Füllung in die Mitte der Teigplatten geben, zusammenklappen und Ränder mit einer Gabel festdrücken. Rechtecke auf ein Backblech (gefettet, mit