

Weihnachtsplätzchen - ein Teig, vier Plätzchen

Für ca. (für ca. 2-3 Backbleche)

Grundrezept Mürbeteigplätzchen

Zutaten

- 100 g Butter, kalt in Würfel geschnitten
- 60 g Puderzucker
- 1 Ei (Größe M)
- 200 g Mehl (Weizenmehl 405er oder Dinkelmehl 630er) + etwas für die Arbeitsfläche
- 2 Prisen Salz
- Gewürze nach Belieben (z.B. Orangenabrieb, Tonkabohne oder Zimt)

Zubereitung

- Butter, Zucker, Salz und Gewürze in eine Rührschüssel oder auf die Arbeitsfläche geben.
- Butter und Zucker zusammen kneten, sodass sich Butter und Zucker verbinden. Ei zugeben, kurz untermengen. Mehl zugeben und zügig zu einem Teig verkneten. Tipp: Zwischendurch Hände sauber machen und Arbeitsfläche bemehlen.
- Den Teig zu einem flachen Rechteck drücken und in Frischhaltefolie gewickelt min. 30 Minuten kaltstellen, besser 2 Stunden.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Auf ca. 5-10 mm. Tipp: Den Teig zwischendurch bewegen, sodass er nicht auf der Arbeitsfläche klebt, evtl. nochmal Mehl verwenden.
- Den Ofen auf 180°C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier vorbereiten.
- Den Teig mit Lieblingsausstechern ausstechen.
- Die Backzeit hängt sehr von der Größe der Plätzchen ab. Ca. 7-12 Minuten.
- Den restlichen Teig ebenfalls ausrollen, ausstechen und backen.
- Die Plätzchen unbedingt auskühlen lassen, bevor sie dekoriert werden.

Etagenplätzchen (mit Konfitüre gefüllt)

Zutaten

- Grundrezept Mürbeteig
- 200 g Gelee oder Konfitüre (z.B. Himbeer)
- 30 ml Wasser
- etwas Puderzucker

Zubereitung

- Pro Etagenplätzchen zwei Plätzchen in gewünschter Form ausstechen. Das obere Gebäck mit Loch oder z.B. kleinem Herzausstecher.
- Wie oben beschrieben backen und auskühlen lassen.
- Das obere Plätzchen nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.
- Gewünschte Konfitüre oder Gelee in einem Topf mit Wasser verrühren, auf dem Herd etwas einkochen, sodass die Konfitüre dickflüssiger wird.
- Auf die Unterseite des Plätzchens mit einem Löffel etwas Konfitüre/Gelee geben. Oberseite draufsetzen. Fest werden lassen und erst dann in Blechdosen verpacken.

Marmorierte Plätzchen

Zutaten

- Grundrezept Mürbeteig
- Kakaopulver oder Fruchtpulver

Zubereitung

- eine Hälfte des Teiges mit Kakaopulver oder Fruchtpulver färben
- Formen ausstechen

Zimtstrudel

Zutaten

- Grundrezept Mürbeteig
- Zimtfüllung
- 80 g Butter, weich
- 120 g Brauner Zucker
- 2 TL Zimt
- wer mag:
- ca. 50 g Zucker
- ½ TL Zimt

Zubereitung

- Den Teig wie im Grundrezept beschrieben vorbereiten. Teig kaltstellen.
- In der Zwischenzeit die Zimtfüllung herstellen: Butter mit Zucker und Zimt verrühren.
- Den Teig teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn zu einem Rechteck ausrollen (ca. 0,3 cm dick), dabei den Teig bewegen und ggf. etwas mehr Mehl auf die Arbeitsfläche geben, damit der Teig nicht auf der Arbeitsfläche klebt.
- Die Hälfte der Zimtfüllung aufstreichen.
- Teig eng zu einer Schnecke ausrollen. 20 Minuten einfrieren.
- Die Rolle danach in ca. 0,7 cm dicke Scheiben schneiden.
- Auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen.
- Wer mag kann die noch warmen Plätzchen in einer Mischung aus Zimt und Zucker wälzen.

Zuckerguss

Zutaten

- 100 g Puderzucker
- ca. 20 ml Zitronensaft (5 Teile Puderzucker : 1 Teil Zitronensaft)

Zubereitung

- Puderzucker mit wenig Zitronensaft vermischen. Der Zuckerguss sollte dickflüssig sein, also Konsistenz mit Zitronensaft und weiterem Puderzucker angleichen.
- Wenn gewünscht, mit etwas Lebensmittel einfärben.