

Dr. Oetker

Blitz Plätzchen



Dr.Oetker

Blitz

Plätzchen

Dr.Oetker Verlag



Vorwort

Jetzt aber schnell!

Nicht viel Zeit, aber Lust auf leckere Plätzchen?

Kein Problem mit den Blitzplätzchen-Rezepten von Dr. Oetker. Hier müssen Sie höchstens 30 Minuten aktiv sein und schon bald duftet es herrlich nach selbst gebackenen Plätzchen.

Füllen Sie Ihre Keksdosen mit klassischen Nussecken oder Spritzgebäck, mit edlen Chardonnay-Kringeln oder Kirschkexen mit Rosenblütenwasser. Kinder freuen sich über Ausstechkekse mit Prickelguss oder fröhlich bunte Pistazientaler. – Und wer es lieber exotisch-fruchtig mag, hat Makronen mit Cranberries oder Schokolingwer-Ecken blitzschnell im Ofen.

Ob für die Weihnachtszeit oder einfach mal so zwischendurch: Bei so vielen kleinen Köstlichkeiten ist für jeden etwas dabei.

Alle Rezepte sind von Dr. Oetker getestet und so beschrieben, dass sie sicher gelingen.



Bunte Pistazientaler



Für Kinder

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Gefrier- und Abkühlzeit | Backzeit: etwa 10 Minuten je Backblech

Haltbarkeit: 3–4 Wochen in gut schließenden Dosen

Insgesamt: E: 27 g, F: 104 g, Kh: 272 g, kJ: 9012, kcal: 2153, BE: 22,5

Etwa 100 Stück

Für den Knetteig:

125 g Weizenmehl

25 g Hartweizengrieß

60 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Eigelb (Größe M)

100 g Butter oder Margarine

1 EL Apfelsaft

Zum Wälzen und Bestreichen:

25 g fein gehackte Pistazienkerne

1 TL Zucker

1 Eiweiß (Größe M)

Für Guss und Garnierung:

etwa 75 g Puderzucker

etwa 1 EL Zitronensaft

Konfettitaler (aus Esspapier)

- 1 Für den Teig Mehl mit Grieß in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Butter oder Margarine und Apfelsaft hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
- 2 Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Den Teig halbieren und aus jeder Teighälfte eine 25 cm lange Rolle formen. Die Rollen in Frischhaltefolie mindestens 30 Minuten in den Gefrierschrank legen und anfrieren lassen.
- 3 Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
- 4 Zum Wälzen und Bestreichen Pistazienkerne mit Zucker mischen. Das Eiweiß mit einer Gabel verschlagen. Die Teigrollen zuerst mit Eiweiß bestreichen und dann in dem Pistazien-Zucker-Gemisch wälzen.
- 5 Die Teigrollen mit einem Sägemesser in gut ½ cm dicke Scheiben schneiden. Dabei die Teigrollen immer wieder drehen, damit die Scheiben gleichmäßig abgeschnitten werden.
- 6 Die Teigscheiben auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben und die Taler **etwa 10 Minuten backen**.
- 7 Die Gebäcktaler mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.



TIPP

Wenn keine Kinder mitessen,
können
Sie den Apfelsaft durch dieselbe
Menge
Weißwein ersetzen.

Makronen mit Cranberries



Klassiker, mal
fruchtig

Zubereitungszeit: 20 Minuten | Backzeit: etwa 25 Minuten je Backblech

Haltbarkeit: etwa 2 Wochen in gut schließenden Dosen

Insgesamt: E: 36 g, F: 82 g, Kh: 145 g, kJ: 6074, kcal: 1449,, BE: 12,0

Etwa 40 Stück

Zum Vorbereiten:

50 g getrocknete Cranberries

Für die Eiweißmasse:

2 Eiweiß (Größe M)

100 g Zucker

1 Msp. gemahlener Zimt

2 Tropfen Bittermandel-Aroma
aus dem Röhrchen

100 g abgezogene,
gemahlene Mandeln

50 g gehackte Mandeln

- 1** Zum Vorbereiten die getrockneten Cranberries sehr fein hacken und zunächst beiseitestellen.
- 2** Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 140 °C
Heißluft: etwa 120 °C
- 3** Für die Eiweißmasse Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe steif schlagen. Der Schnee muss so fest sei Messerschnitt sichtbar bleibt. Nach und nach Zucker, Zimt kurz unterschlagen.
- 4** Gemahlene und gehackte Mandeln sowie die gehackten Cranberries vorsichtig unter den Eischnee heben.
- 5** Die Mandel-Cranberry-Masse mit 2 Teelöffeln in Häufchen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen. Dabei Abstand zwischen den Teighäufchen lassen. Die Backblec einander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Makronen **etwa 25 Minuten je Backblech backen.**
- 6** Die Makronen mit dem Backpapier von den Blechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.