Easy Plätzchen – ein Teig - viele Varianten

LANDKREIS GÖPPINGEN

Wie aus einem Grundteig 6 verschiedene Plätzchen für den Weihnachtsteller entstehen

Weihnachten steht vor der Tür – und der Keksteller ist noch immer leer.

Damit die Weihnachtsbäckerei nicht zur Herausforderung wird, sondern allen Spaß und Freude bringt, braucht es einen Plan.

Und unser Plan enthält einen Grundteig, der sich kinderleicht abwandeln lässt, und aus dem im Handumdrehen 6 verschiedene, tolle Plätzchen entstehen.

Für den Grundteig brauchen sie:

1,5 kg Mehl **750g Weiche Butter** **6Pck. Vanillezucker** **600g Zucker** **6 Eier**	- **Alle Zutaten miteinander vermengen zu einem Mürbteig** - **Den Teig in 6 Teile teilen, in Klarsichtfolie einwickeln und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen**

1. Linzer Sterne

(ca.40 Stück)

Zusätzlich Zutaten:

Johannisbeergelee

Puderzucker

- den Teig gut durchkneten, ca. ½ cm dick auswellen
- Sterne ausstechen, bei der Hälfte mit einem kleineren Sternenausstecher die Mitte ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
- Bei 170°C ca. 10 min. goldgelb backen
- Nach dem erkalten mit erwärmtem Johannisbeergelee füllen, zusammensetzen und mit Puderzucker bestäuben

Landratsamt Göppingen, Landwirtschaftsamt, Pappelallee 10, 73037 Göppingen
Telefon: 07161 202-2502 E-Mail: landwirtschaftsamt@lkgp.de

2. Engelsaugen

(ca.50 Stück)

Zusätzliche Zutaten:

100g gemahlene Mandeln

1 TL Vanilleextrakt

1 Eigelb

20g Honig (1 EL)

Quitten- oder Johannisbeergelee

Puderzucker

- Den Teig gut durchkneten, Mandeln, Vanille, Eigelb und Honig unterkneten
- Eine Rolle mit ca. 4cm Durchmesser formen
- Je 1 cm dicke Stücke abschneiden und zu kugeln formen
- Die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
- Mit einem Kochlöffelstiel tiefe Mulden in die Kugeln drücken, evtl. noch etwas flach drücken
- Bei 170°C ca. 10 min. goldgelb backen
- Nach dem Backen die Mulden mit Quitten- oder Johannisbeergelee füllen
- Mit Puderzucker bestäuben

3. Schwarz-Weiß-Gebäck

(Ca. 50 Stück)

Zusätzliche Zutaten:

1 EL Kakao

1 EL Milch

- Den Teig gut durchkneten, in zwei Teile teilen
- Ein Teil mit Kakao und Milch verkneten
- Beide Teigteile ca. 2 mm dick auswellen, dann den dunklen auf den hellen Teig legen
- Teigplatte aufrollen, in ca. ½ cm dicke Rollen schneiden, auf ein mit Backblech ausgelegtes Blech legen
- Bei 170°C ca. 10 min backen

4. Nougat-Herzen

(ca. 40 Stück)

Zusätzliche Zutaten:

1 El Kakao

200g Nougat (oder Nuss-Nougatcreme)

evtl. weiße Schokolade

- Den Teig etwas durchkneten, Kakao unterkneten
- Teig ca. 2 mm dick auswellen, Herzen ausstechen und auf ein mit Backblech ausgelegtes Blech legen
- Bei 170°C 10-12 min. backen
- Das Nougat erwärmen bis es sich gut verstreichen läßt, die Unterseite eines Herzes mit Nougat bestreichen und das zweite Herz darauf drücken
- Evtl. mit geschmolzener, weißer Schokolade verzieren

5. Erdnuss-Schoko-Cookies

(ca. 60 Stück)

Zusätzliche Zutaten:

50g Erdnussbutter

50g backfeste Schokodrops

- Erdnussbutter und Schokodrops unter den Teig kneten
- Teig zu einer Rolle mit ca. 4 cm Durchmesser formen, evtl. nochmals kühl stellen
- Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
- Bei 170°C 8-10 min. backen (laufen etwas auseinander)

6. Walnuss-Kugeln

(ca. 60 Stück)

Zusätzliche Zutaten:

100g gemahlene Walnüsse

1 Eigelb

1TL Zimt

1 Msp. Muskat

100g Kuvertüre

ca. 60 Walnussviertel

- Gemahlene Nüsse, Eigelb, Zimt und Muskat unter den Teig kneten, den Teig nochmal kühlstellen
- den Teig zu einer Rolle mit ca. 3 cm Durchmesser formen, Scheiben abschneiden und zu diese zu Kugeln formen
- die Kugeln auf eine mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 180°C ca. 10 backen (laufen evtl. etwas auseinander)
- Schokolade schmelzen, je ca. Teelöffel auf die erkalteten Kugeln geben, darauf ein Walnussviertel setzen