

PLÄTZCHEN

FÜR SIE EXTRA



Was für ein
Genuss!

Von kinderleicht bis raffiniert – köstliche Plätzchen-Rezepte.
Da bleibt kein Krümel übrig. Versprochen ...

Unsere Schönen



Oblaten-Kekse

FÜR CA. 60 STÜCK

FÜR DEN TEIG

100 g geschälte, gemahlene Mandeln
400 g Mehl
250 g weiche Butter
125 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei

AUSSERDEM

1 weiße Fondant-Decke (fertig ausgerollt, 450 g, Dr. Oetker)
blaue oder schwarze Lebensmittelpaste (z. B. von Wilton), etwas hochprozentigen Alkohol (z. B. Wodka)

1. Teigzutaten verkneten. Auf bemehlter Fläche zur Kugel formen, etwas flach drücken. In Folie gewickelt ca. 2 Stunden kalt stellen.
2. Teig portionsweise zwischen aufgeschnittenen Gefrierbeuteln 4–5 mm dick ausrollen. Kreise unterschiedlicher Größe, eventuell auch mit gezacktem Rand, ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Im heißen Ofen (175 Grad, Mitte) ca. 12 Minuten backen. Blech herausnehmen, Kekse mit dem Papier vom Blech ziehen. Auskühlen lassen.
3. Fondantplatte mit Hilfe der Folie entrollen. Ebenfalls Kreise unterschiedlicher Größe ausstechen. Dann die „Stempelfarbe“ vorbereiten und damit den Rollfondant ohne Druck bestempeln (siehe dazu auch Tipp rechts, Seite 25), mit einem Messer oder einer kleinen Palette lösen, auf die Kekse legen, vorsichtig andrücken. Gut trocknen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1½ Stunden

KÜHLZEIT ca. 2 Stunden

BACKZEIT ca. 12 Minuten



Filigran ausgestochen

1 Für Ausstecher mit feinen Konturen (z. B. „Eiskristall“ von Kaiser über wmf.com) sollten im Teig keine „Stückchen“ sein. Zitruschalen sehr fein reiben, gemahlene Nüsse im elektrischen Zerkleinerer feinpudrig mahlen. **2** Gekühlten Teig portionsweise zwischen großen, aufgeschnittenen Gefrierbeuteln ausrollen, Platte kalt stellen – das geht auch draußen! **3** Mit bemehltem Ausstecher vorstechen, so wieder kalt stellen. Mit einer bemehlten Palette abheben, dann backen.

