

Plätzchenkalender

etwa 27 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.

**Für das Backblech:**

Backpapier

Lebkuchenteig:

200 g Zuckerrübensirup oder Honig

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

75 g Butter oder Margarine

300 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma

50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Fix und Fertig Zuckerguss Classic

Dr. Oetker Winter Streudekor

Dr. Oetker Gebäckschmuck

Dr. Oetker Zuckerschrift

1 Vorbereiten:

Sirup oder Honig mit Zucker, Vanillin-Zucker und Butter oder Margarine in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis das Fett und Zucker vollständig gelöst sind. Die Masse in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**Heißluft: etwa 160°C****2 Lebkuchenteig:**

Mehl mit Backin mischen, zusammen mit Finesse und Mandeln zu der Fett-Zucker-Masse geben und mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig kneten. 2 EL Teig abnehmen, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und einige kleine weihnachtliche Motive ausstechen. Den restlichen Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck 36 x 24 cm ausrollen. Den Teig in neun 4 cm breite Streifen schneiden. Diese 3 mal quer in 8 cm breite Streifen schneiden. Rechtecke und Motive auf das Backblech legen und mit Milch bestreichen. Backen. Die Motivplätzchen evtl. eher aus dem Backofen nehmen.

Einschub: Mitte**Backzeit: etwa 12 Min.**

Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Plätzchen als Tannenbaum auf ein großes Brett legen und beliebig mit Zuckerguss und den Dekoren als Adventsbaum verzieren. Mit der Zuckerschrift die Zahlen aufmalen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Die Plätzchen sind nach dem Backen weich, sie werden dann mit der Lagerzeit hart.