

Schon ausprobiert? UmWelt-Tipp 21:

Aus 1 mach 3 - Plätzchenvariationen backen



Zutaten:

Basisteig		„Plus“ für den Teig	
250 g	Butter	Variante 1	Orangenabrieb
200 g	Zucker	Variante 2	2 EL Backkakao
2	Eier	Variante 3	70 g Nussmehl
1	Prise Salz	Variante 4	Zitronenabrieb
1 TL	Bachpulver	Variante 5	Rum, Schokolade
500 g	Mehl	Variante 6	Trockenfrüchte



Foto und Rezept: Svenja Seiferth

So geht's:

- Alle Basiszutaten vermengen, den Teig dritteln. Drei „Plus“-Zutaten wählen und je ein Teigdrittel damit vermischen.
- Plätzchen formen:
 - Teig ausrollen und mit einem Pizzaschneider Rauten, Vierecke, lange Stangen, ... ausschneiden
 - Kugeln formen, kühl stellen, halbieren.
 - Teig ausrollen und mit Förmchen ausstechen.
 - Rosen oder andere Gestalten formen.
- Abbacken:
 - Im Waffeleisen Teigkugeln abbacken.
 - Plätzchen bei 180°C abbacken, bis sie goldbraun werden.
- Verziern:
 - Zuckerguss aus 100 g Puderzucker, 1 EL Orangen-/Zitronensaft, Abrieb von Zitronen oder Orangen und Minz- oder Orangenöl.
 - Schokoglasur aus 100 g geschmolzener Schokolade und z.B. gehackten, gehobelten oder halbierten Nüsse.
 - Buttercreme aus 50 g Butter, 50 g Puderzucker und Zitronen-/Orangenabrieb.
 - Marmelade glattrühren und zwischen zwei halbe Kekskugeln streichen.
 - Nougatcreme zwischen zwei Plätzchen streichen.

Tipps:

- Statt Backpapier am besten Dauerbackmatten aus Silikon verwenden.
- Wenn man beim Verziern Reste verwerten möchte, kann man auch mehrere unterschiedliche Plätzchentypen herstellen und jeweils kleinere Mengen für den Zuckerguss oder die Glasur nehmen, z.B. 1 EL Puderzucker mit wenig Wasser bzw. Aromaöl oder wenige Stückchen Schokolade.