Plätzchen-Variation

Zutaten für den Grundteig:

- 600 g weiche Butter
- 1 kg Weizenmehl (Type 405)
- 300 g Zucker
- ½ TL Salz
- 4 Eier

Zutaten für die Variationen:

- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g Nuss-Nugat-Creme
- 100 g Konfitüre (z.B. Himbeere)
- Zimt
- Vanille-Zucker
- 100 g Zartbitter-Schokolade
- 1 Ei(gelb)
- 100 g Walnusskerne

Zubereitung:

1. Butter in Würfel schneiden. Mehl, Zucker und Salz in einer großen Schüssel mischen.
2. Butterwürfel dazugeben und mit den Fingern zu Streuseln verarbeiten.
3. Eier hinzufügen und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten.
4. Teig in 5 gleich große Portionen teilen, jede Portion mit Zutaten für eine Sorte verfeinern (siehe unten).
5. Die Teigportionen in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (bzw. 180 °C Umluft) vorheizen. Teig dünn ausrollen, Plätzchen ausstechen und etwa 8-10 Minuten backen. Nach dem Backen komplett auskühlen lassen.

Landwirtschaftsamt Rems-Murr-Kreis, Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung
Erbstetter Str. 58, 71522 Backnang Tel: 07191 895-4233, landwirtschaft@rems-murr-kreis.de

Fünf zusätzliche Varianten:

Sorte	Zusatz / Veredelung
Haselnuss-Kekse (z. B. „Spitzbuben“)	100 g gemahlene Haselnüsse unterkneten. Nach dem Backen: Kringel und Plätzchen mit Marmelade zusammensetzen.
Mandelsterne / Vanillekekse	100 g gemahlene Mandeln unterkneten. Ausstechen, backen, warm in Vanille-Zucker wälzen.
Zimt-Plätzchen	Unterkneten mit 2 TL Zimt. Kekse mit verquirltem Eigelb bestreichen, mit Zimt-Zucker bestreuen, backen.
Nougatherzen	Teig mit ca. 50 g Nuss-Nougat-Creme + etwas Mehl verkneten. Herzen ausstechen, backen, nach dem Abkühlen mit geschmolzener dunkler Schokolade verzieren.
Walnusstaler	50–100 g sehr fein gemahlene Walnüsse unterkneten. Ausstechen, backen; danach je zwei Kekse mit Fruchtmarmelade zusammensetzen und evtl. mit etwas Schokolade & Walnusshälften dekorieren.

Landwirtschaftsamt Rems-Murr-Kreis, Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung
Erbstetter Str. 58, 71522 Backnang Tel: 07191 895-4233, landwirtschaft@rems-murr-kreis.de