

Krippenplätzchen, etwa 30 Stück

Copyright © www.feiertagsseiten.de

Zutaten für den Rührteig:

- 200 g Margarine oder Butter
- 125 g Puderzucker, gesiebt
- 1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
- je 1 gestrichener TL Anis-, Koriander- und Ingwerpulver
- 1 Ei (Größe M)
- 200 g Weizenmehl
- 1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
- 125 g Kokosraspel

Außerdem:

- 25 g Kokosraspel, geröstet
- 50 g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren.

Nach und nach Puderzucker, Finesse und Gewürze unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Ei etwa 1/2 Minute unterrühren. Mehl mit Backin mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Kokosraspel ebenso unterrühren.

Teig in 3 Portionen in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 7 mm) füllen und wellenförmige, etwa 5 cm lange Stangen auf mit Backpapier belegte Backbleche spritzen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180°C (vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 8 Minuten

Nach dem Backen Gebäck auf dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Schokolade klein hacken, im Wasserbad auflösen, das Gebäck damit besprenkeln und Kokosraspel aufstreuen.

von Doris Tersek

From - Tue Oct 14 12:16:47 2003 per eMail