Vanille-Nuss-Doppeldecker

Copyright © www.feiertagsseiten.de

Zutaten für etwa 35 Stück:

- 125 g weiche Margarine oder Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 1 TL (5 ml) Flüssigsüße
- 15 g Fruchtzucker
- 30 g gemahlene Haselnusskerne
- 200 g Weizenmehl
- ½ gestrichener TL Dr. Oetker Original Backin
- 50 g Dr. Oetker Gustin Klassische Speisestärke
- ½ TL Zimtpulver
- Mark einer ¼ Vanilleschote
- 30 g Weizenmehl zum Ausrollen

Füllung:

- 50 g Fruchtzucker Diät-Gelee extra Rote Johannisbeeren

Zubereitung:
Knetteig: Margarine mit Ei, Flüssigsüße, Fruchtzucker und Nüssen in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät (Rührbesen) gut verrühren. Mehl, Backin und Gustin mischen und auf die Nussmasse sieben. Zimt und Vanillemark zugeben und alles mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig abgedeckt 30 Minuten kalt stellen.

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen, von der Arbeitsfläche lösen, runde Plätzchen-Motive (Ø ca. 5 cm) ausstechen.

Aus der Hälfte dieser Plätzchen jeweils in der Mitte z.B. ein kleines Dreieck ausstechen. Alle Motive auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und restlichen Teig wieder verkneten, erneut ausrollen und wie beschrieben verarbeiten.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C (vorgeheizt).
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt).
Gas: etwa Stufe 4 (vorgeheizt).
Backzeit: etwa 12 Minuten.

Plätzchen nach dem Backen auf dem Backpapier vom Blech ziehen und erkalten lassen.

Die Weihnachtsseiten (http://www.weihnachtsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.feiertagsseiten.de - info@feiertagsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED

Füllung: Gelee verrühren und die Scheiben ohne Lochmotiv damit bestreichen. Scheiben mit Lochmotiv passend darauf setzen.

TIPP:
Statt des oben genannten Gelees kann auch z.B. Diät-Sauerkirsch-Konfitüre mit Fruchtzucker von Schneekoppe verwendet werden. Die Konfitüre dafür durch ein Sieb streichen, dann erst 50 g abwiegen und wie beschrieben verarbeiten.

von Doris Tersek

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

Die Weihnachtsseiten (http://www.weihnachtsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.feiertagsseiten.de - info@feiertagsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED