

# 1 Plätzchenteig 3 Plätzchenrezepte

## Zutaten für eine große Ladung Plätzchen

### Teigrezept

- 500g Mehl
- 250 kalte Butter
- 250 Zucker
- 2 Eier (S)

### Mandel-Honig-Plätzchen

- 70g Mandelplättchen
- 30g Honig
- 2TL Butter
- 1 Tropfen Rumaroma
- 1 TL Zitronensaft

### Zitronen-Ingwerplätzchen

- 15g gehackter Ingwer
- Puderzucker und Zitronensaft für den Zuckerguss

### Schoko-Karamell-Plätzchen

- ca. 25g Vollmilchkuvertüre
- ca. 25g Zartbitterkuvertüre
- Dekokugeln nach Belieben
- 14 g Butter
- 1/2 TL Salz
- 1g Vanille gerieben
- 100 g Zucker
- 100 g Sahne

## **Zubereitung**

- 1) Aus den Teigzutaten knetet ihr einen Mürbteig. Dafür gebt ihr alle Zutaten in eine Schüssel und schneidet die Butter in Flocken dazu.
- 2) Alle Zutaten schön mit den Händen bearbeiten, bis ihr eine homogene Masse erhaltet. Bei 500g Mehl kann das etwas dauern.
- 3) Zuerst wird die Teigmasse eher krümelig, danach wird sie geschmeidig.
- 4) Den Teig teilt ihr nun in 3 gleich große Teile. Bei mir waren es je Teigklumpen ca. 370g Teig. Zwei der Teigklumpen formt ihr zu Kugeln und packt sie in Frischhaltefolie eingewickelt für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank. Den dritten Teigklumpen braucht ihr für das erste Rezept.

## **Zubereitung des Salz-Karamells** (bereitet ihr am besten schon vor, bevor ihr mit dem Backen beginnt)

- 1) Den Zucker gebt ihr in einen unbeschichteten Topf und stellt den Herd auf niedrige bis mittlere Hitze. Sobald der Zucker zu schmelzen beginnt, rührt ihr ihn mit einem Holzlöffel im Topf um. Ihr rührt so lange, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist und die Masse ein schönes helles braun hat. Das dauert ca. 5 Minuten.
- 2) Nehmt nun den Topf vom Herd und rührt die Sahne langsam ein. Achtung das Ganze blubbert ziemlich.
- 3) Alles gut verrühren und dann die Butter, Vanille und das Salz dazugeben. Verrührt alles gut, bis eine cremige Masse ohne Klumpen entstanden ist.
- 4) Nun gebt ihr den Topf noch einmal für 3 Minuten bei niedriger Hitze auf den Herd und lasst die Masse kochen.
- 5) Danach füllt ihr sie in ein Gläschen um. Das Salzkaramell hält sich ca. 3 Wochen im Kühlschrank und kann bei Bedarf in der Mikrowelle wieder flüssiger gemacht werden.

## **Zubereitung der Ingwer-Zitronen-Plätzchen**

- 1) Den Ingwer schält ihr, wiegt 15g ab und hackt ihn mit einem Messer sehr fein.
- 2) Die Ingwerstücke knetet ihr nun in den Teig ein. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie packen und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.
- 3) Nach einer Stunde könnt ihr den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3-4 mm dünn ausrollen und mit Ausstechern eurer Wahl Plätzchen ausstechen. Bei 160°C ca. 10 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Danach rührt ihr einen Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft an und verziert damit die Plätzchen.

## **Zubereitung der Mandel-Honig-Plätzchen**

- 1) Eine der Teigkugeln im Kühlschrank rollt ihr wieder auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn aus.
- 2) Mit einem Ausstecher stecht ihr runde Plätzchen aus und backt diese wieder bei 160°C ca. 10 Minuten, bis sie leicht gebräunt sind.
- 3) Währenddessen gebt ihr die Mandelplättchen, den Honig, die Butter und den Zitronensaft in einen Topf und erwärmt alles leicht, bis sich alle Zutaten verbunden haben.
- 4) Wenn ihr mögt, könnt ihr auch noch eine Prise Zimt dazugeben. Sobald die Plätzchen fertig gebacken und ausgekühlt sind, gebt ihr ca. ½ Teelöffel der Mandelmasse auf die Plätzchen und lasst sie trocknen. Mit Puderzucker bestäuben und fertig!

## **Zubereitung der Karamell-Schoko-Kekse**

1. Die letzte Teigkugel aus dem Kühlschrank rollt ihr wieder auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn aus. Da die Plätzchen aus einem Unterteil und einem Deckel bestehen, würde ich die Plätzchen noch etwas dünner ausrollen.
2. Mit einem Ausstecher stecht ihr runde Plätzchen aus und stecht bei der Hälfte der Plätzchen zusätzlich noch ein kleineres Loch in der Mitte aus.
3. Deckel und Boden backt ihr bei 160°C ca. 10 Minuten, bis sie leicht gebräunt sind.
4. Für die Füllung schmelzt ihr die Schokolade über einem erwärmten Wasserbad. Ihr könnt euch natürlich aussuchen, ob ihr lieber Zartbitter- oder Vollmilchschokolade mögt.

5. Außerdem braucht ihr noch das zuvor hergestellte Salzkaramell. Auf die gebackene Plätzchenböden gebt ihr nun jeweils einen Klecks Schokolade und einen Klecks Salzkaramell und drückt dann den Deckel darauf. Wenn ihr das Salzkaramell kurz in die Mikrowelle stellt, könnt ihr es besser verteilen. Mit einem Löffel lassen sich die Zutaten ganz gut auf den Plätzchen verteilen. Es ist aber trotzdem eine ziemlich klebrige Angelegenheit ;)
6. Wenn ihr noch Schokolade übrig habt, könnt ihr die Plätzchen damit Verzieren und bunte Kügelchen darauf streuen.

Natürlich könnt ihr euch noch weitere Variationen ausdenken. Wenn ihr keine Lust auf die Karamell-Schoko-Version habt, könnt ihr auch einfach Hildabrötchen, also gefüllte Marmeladenplätzchen machen. Statt Ingwer könnt ihr auch ca. 100g gehackte Pistazien in den Teig kneten. Lasst es euch schmecken und bei Fragen einfach melden!