

PLÄTZCHEN MIT BONBON-FENSTER



Plätzchen gehören einfach zur Weihnachtszeit. Beim Plätzchenbacken muss man nur wenige Dinge beachten, um leckere, feine Kekse zu machen. Wichtig ist bei meinem 1-2-3 Mürbeteig vor allem, dass die Zutaten richtig schön kalt sind und schon kann es losgehen. Diese Plätzchen habe ich mit einem Bonbon in der Mitte gebacken. So entsteht eine tolle „Fenster Optik“ in dem Keks. Außen ist das Plätzchen nun schön mürbe und innen knackig süß.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C H



Kühlzeit
2.5 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 50

TEIG

Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verknete sie kurz entweder mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem festen Mürbeteig. Forme den Teig zu einer Kugel oder drücke ihn flach auf einen Teller und decke ihn ab. Stelle den Teig für mindestens 1-2 Stunden oder auch über Nacht in den Kühlschrank.

PLÄTZCHEN AUSSTECHEN

Knete den Teig kurz durch und rolle ihn auf einer leicht bemehlten Silikonmatte etwa 5 mm dünn aus. Stich nun Plätzchen mit einem Blumenausstecher aus. Lege die Kekse auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech. Stich nun eine kleine, weitere Blume aus den Keksen heraus. In diese werden später die Bonbons gefüllt. Kühle die Plätzchen für weitere 30 Minuten im Kühlschrank oder 15 Minuten im Gefrierfach.



Verwende nicht zu viel Mehl beim Ausrollen, sonst wird der Teig zu trocken und bröselig. Löse außerdem den ausgerollten Teig vor dem Ausstechen vorsichtig mit einer Palette von der Matte, so lassen sich die einzelnen Plätzchen leichter anheben.



Achte darauf die Plätzchen gleichmäßig auszurollen und ähnlich große Plätzchen auf einem Blech zu platzieren, damit sie einheitlich backen.

1-2-3 TEIG:

- 100 g** Zucker
- 200 g** Butter (kalt)
- 300 g** Mehl
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt

FÜLLUNG:

- 100 g** Bonbons (fest, durchsichtig, bunt)

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180°C Heißluft vor. Ich bevorzuge diese Einstellung bei Plätzchen, da ich so mehrere Bleche gleichzeitig backen kann. Du kannst die Bleche aber auch einzeln bei 200°C O/U backen.

PLÄTZCHEN BACKEN

Zerstoße die Bonbons und fülle sie in die Mitte der Kekse. Beachte, dass das Bonbon noch zerläuft, fülle deshalb nicht zu viel in die Mitte. Backe sie anschließend im vorgeheizten Ofen für etwa 8-12 Minuten, bis sie am Rand leicht braun sind. Lasse sie vollständig auf dem Blech abkühlen. Vorsicht: Die Bonbonmasse ist sehr heiß! Luftdicht verpackt halten sich die Kekse mehrere Wochen.

PLÄTZCHEN MIT BONBON-FENSTER



Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!