

# Grundteig für Ausstechplätzchen

Einfache Ausstechplätzchen aus Mürbeteig

(30.10.2023 – verfasst von Julia Stanco )

<b>Zutatenliste:</b>	
<b>Zutaten Mürbeteig:</b> 500 g Weizenmehl Type 405, oder Dinkelmehl Type 630 5 g (Weinstein-) Backpulver 250 g Butter, weich 2 Eier, Gr. M 200 g Zucker 2 (Bourbon-) Vanillezucker 1 Prise Salz	<b>Für die Dekoration:</b> z.B. Schokolade / Kuvertüre nach Wahl, gehackte Nüsse nach Wahl, geraspelte Kokosflocken, gefriergetrocknete Himbeeren, Bio-Orangenzesten, Zuckerstreusel, Schokoladenkugeln

*Die Menge ist ausreichend für etwa 4 Bleche.*

## **Zubereitung:**

Backzeit: ca. 8 – 10 Minuten

Temperatur: 180 °C Umluft, oder 200 °C Ober-/Unterhitze

Backform: Backblech(e)

## **Für den Mürbeteig:**

Den Backofen auf 180 °C Umluft, alternativ 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein oder mehrere Backbleche mit Backpapier belegen und beiseitestellen.

*Tip: Wenn du vorher ein paar Wassertropfen auf das Backblech spritzt, bleibt das Backpapier am Blech haften!*

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und in eine Schüssel sieben. Die weiche Butter in Stücken, sowie den Zucker, den Vanillezucker, die Prise Salz und die beiden Eier dazu geben und alles zusammen zu einem glatten Teig kneten. Am besten mit dem Knethaken einer Küchenmaschine, alternativ funktioniert es auch von Hand. Den Teig zu einer Kugel formen.

*Der Plätzchenteig kann sofort verarbeitet werden, er muss nicht zwingend vorher gekühlt werden! Wenn du allerdings nicht gerne mit einem weichen Teig arbeiten möchtest, kannst du ihn für 1 Stunde in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank legen. Dann lässt er sich etwas einfacher ausstechen und die Plätzchen schmecken zudem etwas mürber.*

Den Teig am besten in 4 Teile teilen und jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen und mit diversen Ausstechern nach Wahl in Form stechen.

Die ausgestochenen Plätzchen mit etwas Abstand zueinander auf dem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen für etwa 8 – 10 Minuten goldbraun backen. Solltest du mit Umluft backen, kannst du 2 Bleche gleichzeitig in den Ofen schieben. Die fertig gebackenen Plätzchen aus dem Ofen nehmen, kurz auf dem Blech abkühlen lassen und anschließend auf ein Auskühlgitter umlegen und vollständig abkühlen lassen.

## **Für die Dekoration:**

Die Schokolade, oder Kuvertüre nach Wahl in Stücke hacken und in einer Metallschüssel über dem Wasserbad (nicht sprudelnd kochen!) langsam unter gelegentlichem Rühren schmelzen lassen. Die geschmolzene Schokolade mit einem Löffel auf den Plätzchen verteilen und nach Belieben mit gehackten Nüssen, Kokosflocken, Orangenzesten, gefriergetrockneten Himbeeren, goldenen Schokokugeln – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt – dekorieren und servieren!

*Die Plätzchen sind in einer luftdichten Keksdose bis zu 4 Wochen haltbar.*