



Dreierlei Plätzchen

Kipferl, Doppeldecker mit Nougat, Baiser-Plätzchen

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Grundteig:

Mehl, Mandeln, Zucker, Salz und Vanille in einer Schüssel mischen. Kalte Butter in kleinen Stücken zugeben und alles zu feinen Streuseln verreiben. Ei kurz unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht (nicht zu lange kneten). Teig in drei gleiche Portionen teilen.

Plätzchen formen (für alle Sorten):

Kipferl: In den Teig Vanille und Zimt einkneten. Zu dünnen Rollen formen, Stücke abteilen und zu Kipferln biegen. Auf ein Blech legen und 10–15 Min. kühlen. Backen bei 160 °C Umluft oder 175 °C Ober- und Unterhitze, ca. 8–10 Minuten. Noch warm in Vanille-Zimt-Puderzucker wälzen.

Den restlichen Teig 3–5 mm dick ausrollen, etwa mit 3 cm Formen ausschneiden. Plätzchen aufs Blech legen und 5–10 Min. kühlen. Bei 160 °C Umluft oder 175 °C Ober- und Unterhitze 10–12 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldig sind. Vollständig auskühlen lassen.

Für die Nougat-Plätzchen: Nussnougat schmelzen, auf die Unterseiten der Hälften der Plätzchen streichen. Obere Plätzchenhälften in Duo Glasur Black & White tauchen und mit Streuseln verzieren. Beide Hälften leicht zusammendrücken.

Für die Schaumkuss-Masse: Eiweiß, Zucker und Salz in eine Schüssel geben, über Wasserbad erwärmen und verrühren, dann mindestens 6 Minuten steif schlagen, Gemahlene Vanille hinzugeben. Meringue-Häubchen auf die Plätzchen aufsprühen. 30 Minuten an der Luft antrocknen lassen. Spitzen oder ganze Hauben in Duo Glasur Black & White tauchen. Mit Krokant oder Zuckerstreuseln dekorieren. Alternativ die Baisermasse auf ein Backpapier spritzen, mit Zuckerstreuseln bestreuen und bei 60 °C Umluft eine Stunde trocknen. Abkühlen lassen, in die Glasur dippen und auf die Plätzchen geben.

Einkaufsliste

GRUNDEIG

- 280 g Mehl
- 90 g blanchierte, gemahlene Mandeln
- 90 g Zucker
- 1 Msp Salz
- 1 EL gemahlene Vanille
- 1 Ei (Größe M)
- 200 g kalte Butter

Sorte 1: Vanille-Zimt-Kipferl

- Teigbasis: $\frac{1}{3}$ vom Grundteig
- Zusatz-Zutaten
 - 1 Messerspitze gemahlene Vanille
 - 1 kleine Prise Zimt
- Zum Wälzen
 - 50 g Puderzucker
 - 1 TL gemahlene Vanille
 - 1 Hauch Zimt (optional)

Sorte 2: Nussnougat-Doppeldecker

- Teigbasis: $\frac{1}{3}$ vom Grundteig
- Zusatz-Zutaten
 - 150 g Nussnougat (Schnittfest oder weich, wird geschmolzen)
 - 1 Pck. Dr. Oetker Duo Glasur Black & White
 - Zuckerstreusel nach Wunsch

Sorte 3: Schaumkuss-Plätzchen

- Teigbasis: $\frac{1}{3}$ vom Grundteig
- Zutaten für die Schaumkuss-Masse
 - 2 Eiweiß
 - 120 g Zucker
 - 1 Prise Salz
 - $\frac{1}{2}$ TL gemahlene Vanille
 - 1 Pck. Dr. Oetker Duo Glasur Black & White