

**HEYNE <**





DR. OETKER

# PLÄTZCHEN

WILHELM HEYNE VERLAG  
MÜNCHEN





Traditionell werden Plätzchen zu Weihnachten gebacken. Wenn es draußen früh dunkel und kalt wird, treffen sich Groß und Klein in der Küche. Da wird dann gerührt, geknetet, ausgerollt, ausgestochen und natürlich probiert. Beim Verzieren helfen auch die Kleinsten gerne mit. Zimtsterne, Vanillekipferl oder Spitzbuben, bei diesen Klassikern werden Kindheitserinnerungen wieder wach. Überraschen Sie sich und Ihre Liebsten aber auch mal mit neuen Kreationen, wie Zitronetten oder Schoko-Mints. Die kann man nämlich das ganze Jahr über genießen.





## Inhaltsübersicht

<b>Klassische Plätzchen</b>	Seite 8 – 37
<b>Fruchtige Plätzchen</b>	Seite 38 – 59
<b>Mit Nuss und Mandelkern</b>	Seite 60 – 91
<b>Mit Schoko und Kokos</b>	Seite 92 – 117
<b>Weihnachtsplätzchen</b>	Seite 118 – 141

# Florentiner Plätzchen

etwa 100 Stück – Klassisch

## Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

75 g weiche Butter oder  
Margarine

## Für den Belag:

50 g Butter

50 g Zucker

2 EL flüssiger Honig

125 g Schlagsahne

50 g Belegkirschen

100 g gehobelte Mandeln

100 g gehobelte Haselnusskerne

2 EL gemahlene Haselnusskerne

## Für den Guss:

100 g Zartbitter-Schokolade

Zubereitungszeit: **40 Minuten**,  
ohne Kühlzeit

Backzeit: **etwa 20 Minuten**

- 1\_ Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C
- 2\_ Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Anschließend mit den Händen zu einer Kugel formen.
- 3\_ Den Teig portionsweise dünn ausrollen und runde Plätzchen (Ø etwa 5 cm) ausstechen. Teigtaler auf das Backblech legen. Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben und die Kekse **etwa 8 Minuten hellgelb vorbacken**.
- 4\_ Die vorgebackenen Plätzchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
- 5\_ Für den Belag Butter, Zucker und Honig in einem kleinen Topf unter Rühren zerlassen, erhitzen und etwas bräunen lassen. Schlagsahne hinzufügen und rühren, bis der Zucker gelöst ist.
- 6\_ Belegkirschen in Stücke schneiden, mit den Mandeln und Haselnusskernen dazugeben. So lange unter Rühren schwach kochen lassen, bis die Masse gebunden ist. Den Belag etwa 10 Minuten abkühlen lassen, dann mit 2 Teelöffeln auf den erkalten Plätzchen verteilen.
- 7\_ Das Backblech wieder auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben und die Plätzchen bei gleicher Backofentemperatur weitere **etwa 12 Minuten backen**.
- 8\_ Die gebackenen Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die restlichen Plätzchen wie angegeben vorbereiten und backen.
- 9\_ Für den Guss Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Die Plätzchen auf der Unterseite dünn mit Schokolade bestreichen oder besprenkeln. Die Plätzchen auf Backpapier legen, bis die Schokolade fest geworden ist.

**Tipp:** Wenn der Teig zu weich ist, ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Bei Heißluft können Sie auch 2 Backbleche auf einmal in den Backofen schieben.

Pro Stück: E: 1 g, F: 3 g, Kh: 3 g, Kj: 188, kcal: 45







# Zitronenherzen

etwa 100 Stück – Fruchtig

## Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl (Type 405)

1 Msp. Dr. Oetker Backin

100 g gesiebter Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

150 g weiche Butter oder

Margarine

1 Eiweiß (Größe M)

## Zum Bestreichen und

### Bestreuen:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL kaltes Wasser

2 EL Hagelzucker

## Für den Guss:

150 g Puderzucker

2–3 EL Zitronensaft

Zubereitungszeit: **45 Minuten,**

**ohne Abkühlzeit**

Backzeit: **etwa 10 Minuten je**

**Backblech**

- 1\_ Für den Knetteig Mehl mit Backpulver und Puderzucker in einer Rührschüssel mischen. Zitronenschale, Butter oder Margarine und Eiweiß zugeben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen auf mittlerer Stufe unterarbeiten.
- 2\_ Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 3\_ Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C
- 4\_ Ein Drittel des Teiges auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen. Herzen (Ø 4–5 cm) mit einer Ausstechform ausstechen und auf das Backblech legen.
- 5\_ Zum Bestreichen und Bestreuen Eigelb und Wasser verquirlen. Die Hälfte der Plätzchen damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Herzen **etwa 10 Minuten backen**. Die übrigen Herzen wie angegeben vorbereiten und auf Backpapier legen.
- 6\_ Die gebackenen Herzen mit dem Backpapier von dem Backblech auf einen Kuchenrost ziehen. Die vorbereiteten Plätzchen mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und wie angegeben backen. Die Herzen erkalten lassen.
- 7\_ Für den Guss gesiebten Puderzucker mit so viel Zitronensaft verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Den Guss auf die Plätzchen ohne Hagelzucker streichen und trocknen lassen.

Pro Stück: E: 0,3 g, F: 1 g, Kh: 5 g, Kj: 137, kcal: 33

# Shortbread-Scheiben

etwa 50 Stück – Für Kinder

## Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl (Type 405)

30 g Hartweizengrieß

120 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eigelb (Größe M)

200 g weiche Butter oder

Margarine

2 EL kaltes Wasser

## Zum Bestreichen und Wälzen:

Wasser

2 EL Zucker

Zubereitungszeit: **40 Minuten**,

**ohne Kühlzeit**

Backzeit: **10–15 Minuten je**

**Backblech**

- 1\_ Für den Teig Mehl mit Grieß in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Butter oder Margarine und Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
- 2\_ Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig 2 Rollen (je etwa 25 cm lang) formen. Die Rollen mit Frischhaltefolie zudecken und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 3\_ Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C
- 4\_ Zucker auf einen Streifen Backpapier streuen. Die Teigrollen nacheinander erst mit Wasser bestreichen, dann mit leichtem Druck im Zucker wälzen. Die Teigrollen nacheinander mit einem Sägemesser in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf das Backblech legen.
- 5\_ Die Teigscheiben mehrfach mit einer Gabel einstechen. Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Kekse **10–15 Minuten backen**. Die übrigen Teigscheiben auf Backpapier legen und mit einer Gabel einstechen.
- 6\_ Die Kekse mit dem Backpapier von dem Backblech auf einen Kuchenrost ziehen. Die vorbereiteten Teigscheiben mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und wie angegeben backen. Kekse erkalten lassen.

**Tipp:** Bei Heißluft können zwei Backbleche zusammen in den Backofen geschoben werden.

Pro Stück: E: 1 g, F: 4 g, Kh: 8 g, Kj: 286, kcal: 68







# Bethmännchen

etwa 30 Stück – Zum Verschenken

## Für den Teig:

125 g Puderzucker

1 Eiweiß (Größe M)

200 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln

1 TL Speisestärke

## Zum Bestreichen und Belegen:

1 Eigelb (Größe M)

2 EL Wasser

50 g abgezogene, halbierte  
Mandeln

etwas Milch

Zubereitungszeit: **45 Minuten,**  
ohne Trockenzeit

Backzeit: **etwa 15 Minuten**

- 1\_ Ein Backblech mit Backpapier belegen. Für den Teig Puderzucker sieben. Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen steif schlagen. Mandeln mit Puderzucker und Speisestärke mischen und kurz unterrühren. Aus der Masse 30 walnussgroße Kugeln formen. Eigelb mit Wasser verquirlen und die Bethmännchen mit einem Backpinsel damit bestreichen.
- 2\_ An jede Kugel 3 Mandelhälften drücken, so dass die Kugeln leicht spitz nach oben zulaufen. Die Bethmännchen auf das Backblech setzen und über Nacht trocknen lassen.
- 3\_ Am nächsten Tag den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C
- 4\_ Die Bethmännchen mit etwas Milch bestreichen. Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben und die Bethmännchen **etwa 15 Minuten backen.**
- 5\_ Die Bethmännchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipp:** Nach Belieben zusätzlich 1 Esslöffel Rosenwasser (aus der Apotheke) in die Masse geben. Verwenden Sie für die Bethmännchen gekaufte gemahlene Mandeln, da selbst gemahlene Mandeln nicht fein genug sind und zu viel Fett in die Masse bringen, so dass die Bethmännchen breit laufen. Die Bethmännchen in gut schließenden Dosen aufbewahren.

Pro Stück: E: 2 g, F: 5 g, Kh: 5 g, kj: 284, kcal: 68

# Kulleraugen

etwa 140 Stück – Raffiniert

## Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

3 Eigelb (Größe M)

150 g weiche Butter oder

Margarine

## Außerdem:

2 Eiweiß (Größe M)

75 g gehackte Mandeln

6 EL rotes Gelee, z. B.

Johannisbeergelee

1 EL Wasser

Zubereitungszeit: **40 Minuten**,  
**ohne Kühlzeit**

Backzeit: **etwa 15 Minuten je**

**Backblech**

- 1\_ Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Dann mit den Händen zu einer Kugel formen. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 2\_ Das Backblech evtl. fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C
- 3\_ Aus dem Teig 7 Rollen (je etwa 40 cm lang) formen, diese in je 2 cm breite Stücke schneiden und daraus Kugeln formen.
- 4\_ Eiweiß mit einer Gabel verschlagen. Jede Kugel zuerst auf einer Seite in das Eiweiß tauchen, dann in die Mandeln drücken. Die Kugeln mit der nicht bemandelten Teigseite auf das Backblech legen und mit einem Rührlöffelstiel von oben in jede Kugel eine Vertiefung drücken.
- 5\_ Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Kulleraugen **etwa 15 Minuten backen**. In der Zwischenzeit die restlichen Kulleraugen auf Backpapier vorbereiten.
- 6\_ Die gebackenen Kulleraugen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die vorbereiteten Kulleraugen mit dem Backpapier auf das Backblech legen und wie angegeben backen.
- 7\_ Gelee mit Wasser kurz aufkochen und mit einem Teelöffel in die Vertiefung füllen.

**Tipp:** Bei Heißluft können Sie auch 2–3 Backbleche auf einmal in den Backofen schieben.

Die Kulleraugen bleiben in gut schließenden Dosen etwa 2 Wochen frisch.

Als Gelee eignet sich am besten Johannisbeer- oder Himbeergelee.

Sie können die Kulleraugen auch mit gelber Konfitüre, die vorher durch ein Sieb gestrichen wurde, füllen.

Sollte das Gelee zu fest werden, erwärmen Sie es einfach noch einmal.

Pro Stück: E: 0,4 g, F: 1 g, Kh: 3 g, kj: 105, kcal: 25







# Mohnkekse

etwa 55 Stück – Für Gäste – (Foto-Titelrezept)

## Für den All-in-Teig:

- 170 g Weizenmehl
- 1 TL Dr. Oetker Backin
- 1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack
- 120 g brauner Zucker  
(Kandisfarin)
- 1 Prise Salz
- 30 g ganze Mohnsamen
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Eigelb (Größe M)
- 4 EL Milch
- 75 ml Speiseöl
- 50 ml Nussöl

etwa 100 g Sauerkirschkonfitüre

Zubereitungszeit: **40 Minuten**

Backzeit: **10–15 Minuten je**

**Backblech**

- 1\_ Ein Backblech leicht fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C, Heißluft: etwa 180 °C
- 2\_ Für den Teig Mehl mit Backpulver und Pudding-Pulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen, mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu einem Teig verarbeiten.
- 3\_ Von dem Teig mit zwei Teelöffeln walnussgroße Häufchen abstechen und mit genügend Abstand auf das Backblech setzen.
- 4\_ In die Mitte jedes Teighäufchens mit einem Kochlöffelstiel eine kleine Vertiefung drücken (Stiel zwischendurch immer wieder in Mehl wenden) und mit Konfitüre füllen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Mohnkekse **10–15 Minuten backen**. Die übrigen Kekse ebenso auf Backpapier vorbereiten.
- 5\_ Die Kekse mit dem Backpapier von dem Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die vorbereiteten Mohnkekse mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und wie angegeben backen.

Pro Stück: E: 0,6 g, F: 3 g, Kh: 6 g, kJ: 218, kcal: 52

# Mohnbusserl

etwa 70 Stück – Für Gäste

## Für die Eiweißmasse:

- 3 Eiweiß (Größe M)
- 150 g gesiebter Puderzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 100 g Mohnsamen
- 1 TL Dr. Oetker Finesse
- Orangenschalen-Aroma

Zubereitungszeit: **25 Minuten**

Backzeit: **12–15 Minuten je**

**Backblech**

- 1\_ Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C
- 2\_ Für die Eiweißmasse Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe steif schlagen, der Schnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Puderzucker mit Vanillin-Zucker mischen und kurz unterrühren. Mohnsamen und Aroma kurz unterrühren.
- 3\_ Die Masse mit 2 Teelöffeln in Häufchen auf das Backblech setzen, dabei genügend Abstand zwischen den Häufchen lassen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Mohnbusserl **12–15 Minuten backen**. Die übrigen Mohnbusserl auf Backpapier vorbereiten.
- 4\_ Die Busserl mit dem Backpapier von dem Backblech auf einen Kuchenrost ziehen, erkalten lassen. Die vorbereiteten Mohnbusserl mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und wie angegeben backen.

Pro Stück: E: 0,5 g, F: 0,6 g, Kh: 2 g, kJ: 70, kcal: 17

# Spitzbuben

etwa 80 Stück – Für Kinder

## Für den Knetteig:

375 g Weizenmehl

1 TL Dr. Oetker Backin

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

250 g weiche Butter oder  
Margarine

125 g nicht abgezogene,  
gemahlene Mandeln

## Für die Füllung:

125 g Johannisbeergelee

Zubereitungszeit: **60 Minuten,**  
ohne Abkühlzeit

Backzeit: **etwa 10 Minuten je**  
**Backblech**

- 1\_ Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Butter oder Margarine und Mandeln hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
- 2\_ Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.
- 3\_ Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: 180–200 °C, Heißluft: 160–180 °C
- 4\_ Den Teig portionsweise auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, runde Plätzchen (Ø etwa 4 cm) ausstechen und auf das Backblech legen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Spitzbuben **etwa 10 Minuten backen**. Die übrigen Plätzchen ebenso auf Backpapier vorbereiten.
- 5\_ Die Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die vorbereiteten Plätzchen mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen, wie angegeben backen und erkalten lassen.
- 6\_ Die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite mit Johannisbeergelee bestreichen, je ein unbestrichenes Plätzchen darauflegen und gut andrücken.

**Tipp:** Bei Heißluft können die Backbleche zusammen in den Backofen geschoben werden.

Pro Stück: E: 1 g, F: 3 g, Kh: 7 g, kJ: 274, kcal: 65







# Fruchtige Shortbread-Streifen

etwa 50 Stück – Zum Verschenken

## Für den Knetteig:

100 g Orangeat  
50 g kandierter Ingwer  
1 Bio-Limette (unbehandelt)  
370 g Weizenmehl  
30 g Speisestärke  
120 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
250 g Butter oder Margarine

## Für Guss und Garnierung:

100 g Puderzucker  
1–2 EL Wasser oder Zitronensaft  
Zuckersterne oder -herzen

Zubereitungszeit: **30 Minuten**

Backzeit: **20–25 Minuten**

- 1\_ Für den Teig Orangeat und Ingwer fein hacken. Die Limette heiß abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Limette auspressen. Ingwer mit Orangeat und Limettenschale mischen.
- 2\_ Ein Backblech (30 x 40cm) fetten. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C
- 3\_ Mehl mit Speisestärke in einer Rührschüssel mischen. Orangeat-Ingwer-Mischung, Limettensaft und die restlichen Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten.
- 4\_ Den Teig auf dem Backblech ausrollen. Mit einem gezackten Teigrädchen ein dichtes, diagonales Karo leicht in den Teig einrollen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Teig **20–25 Minuten backen**.
- 5\_ Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und das Gebäck etwas abkühlen lassen. Dann das Gebäck in Streifen (etwa 4 x 6 cm) schneiden und vollständig erkalten lassen.
- 6\_ Für den Guss Puderzucker mit so viel Wasser oder Zitronensaft verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Guss in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und dicke Streifen über das Gebäck spritzen. Den Guss sofort mit Zuckersternen oder -herzen bestreuen und fest werden lassen.

**Tipp:** Die Shortbread-Streifen sind etwa 3 Wochen in gut schließenden Dosen haltbar.

Pro Stück: E: 1 g, F: 4 g, Kh: 10 g, kj: 365, kcal: 87



Dr. Oetker

## **Plätzchen**

Taschenbuch, Broschur, 144 Seiten, 15x20,5

ISBN: 978-3-453-85570-0

Heyne

Erscheinungstermin: Oktober 2010

Zum Anbeißen gut!

Wenn der Duft von frisch gebackenen Plätzchen durchs Haus zieht, werden Kindheitserinnerungen wach – und das nicht nur zur Weihnachtszeit. Fruchttige Shortbread-Streifen zum Fünf-Uhr-Tee, nussige Cantuccini zum Espresso oder kernige Schokoladenplätzchen zum Kindergeburtstag – Dr. Oetker hat die besten Rezepte zusammengestellt: Klassiker, internationale Lieblinge und neue Kreationen. Wer kann da schon widerstehen?



[Der Titel im Katalog](#)