



smartPS Weihnachtskekse-Backen 2018

Schoko-Rum-Taler

Zutaten:

- 350 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 200g weiche Butter oder Margarine
- 1 Ei (Größe M)
- 200g Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre
- 4 Packungen Vanillezucker
- 200ml Sahnelikör

Zubereitung:

1. Kuvertüre hacken und beiseite stellen.
2. Mehl mit dem Backpulver gut vermischen. Zucker, Ei und weiche Butter hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster und dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.
3. Kuvertüre, Vanillezucker und Sahnelikör in die Teigportion kneten. Teig in ca. 20cm lange Rollen formen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 1 Stunde im Kühlschrank lagern.
4. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: etwa 180° C, Umluft: etwa 160° C)
5. Rollen jeweils in knapp 1cm dicke Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und für ca. 10-12 Minuten backen (mittlerer Einschub).
6. Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Butterkeks*

Zutaten:

Weizen, Soja, Lupinen, Ascorbinsäure, Zucker, Sahne, Hühnervollei, Weizenstärke, Karamelzuckersirup, Zucker, Zitronenschale, Salz

Allergene:

Enthält Gluten, Eier, Milcherzeugnisse, kann Spuren von Sojaerzeugnissen, Lupinen enthalten

Butterheidesand*

Zutaten:

Weizen, Soja, Lupinen, Ascorbinsäure, Zucker, Sahne, Mandeln Kakaomasse, Kakaobutter, Haselnuss, Karamelzuckersirup, Zucker, Zitronenschale, Salz

Allergene:

Enthält Gluten, Schalenfrüchte, Milcherzeugnisse, kann Spuren von Sojaerzeugnissen, Lupinen enthalten

* Die Teigsorten Butterheidesand (hell & dunkel) und Butterkeks wurden von der Bäckerei Raute vorbereitet und geliefert