REZEPT · ERGIBT CA. 20–25 KEKSE

Turbo-Plätzchen



RAUSCH
familienwerkstatt.de · esswerkstatt.de · kaufRausch.store

Teig

ZUTATEN

250 g	Dinkelmehl Typ 630 oder Weizenmehl Typ 550
100 g	Zucker
8 g	Vanillezucker
150 g	weiche Butter
1	Bio-Ei
1 Prise	Steinsalz
2 EL	Kakaopulver (für eine Teighälfte)

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten außer dem Kakao mit den Händen oder dem Mixer kurz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig halbieren und unter eine Hälfte den Kakao mischen. Eine Kühlzeit ist nicht nötig.

Beide Teige zu ca. 2 cm dicken Rollen formen, ineinanderdrehen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Blech legen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze 8–10 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen, dann dekorieren.

Schoko: geschmolzene Kuvertüre mit Nuss-Splittern oder Kokosflocken. Fruchtguss: Puderzucker mit Saft, dazu geröstete Nuss-Splitter oder Zuckerperlen. Zimt-Zucker: die Plätzchen direkt nach dem Backen in Zimtzucker wenden.