

10 wichtige TIPPS fürs Plätzchen backen

1. Beim Mürbteig darauf achten, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Dann verbinden sie sich besser und es bleiben keine Butterstückchen zurück, die beim Backen schmelzen und den Teig durchlöchern.

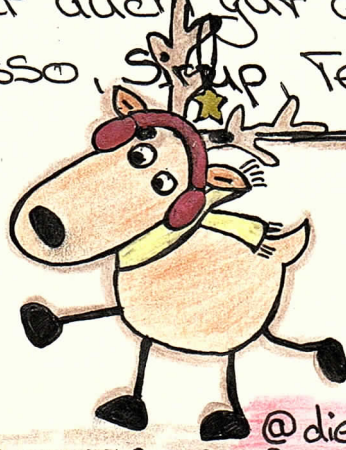


2. Plätzchen werden leckerer und ihre Konsistenz besser wenn der Teig 1-2 Tage im Kühlschrank ruhen kann.

3. Zum Ausrollen des Mürbteigs nicht zu viel Mehl verwenden. Zu viel Mehl auf der Arbeitsplatte macht den Teig schnell trocken und die Plätzchen staubig.

4. Zuckerguss bleibt länger streichfähig, wenn man eine Prise Backpulver unterrührt.

5. Für besonders weißen Zuckerguss geschlagenes Eiweiß unter den Puderzucker geben. Meist wird als Flüssigkeit Zitronensaft genommen, der gleicht die Süße des Puderzuckers aus. Es eignen sich aber auch gut andere Flüssigkeiten wie Espresso, Sirup, Tee oder Milch.





6.

Den Ofen immer leer vorheizen. Die Bleche sollten nämlich kalt sein wenn der Plätzchenteig drauf verteilt wird. Daher am besten mit mehreren Blechen arbeiten.

7.

Wer zum Plätzchen backen nur ein Blech zur Verfügung hat, legt die Plätzchen nach dem Ausstechen auf mehrere Stücke Backpapier in Blechgröße und zieht sie bei Bedarf auf das freie Blech.

8.

Mürbteigplätzchen nicht zu dunkel backen. Sie werden sonst hart und schmecken etwas bitter. Lieber goldgelb aus dem Ofen holen und mit dem Backpapier vom Blech ziehen... so backen sie nicht nach.

9.

Um Zucker zu reduzieren kann man das Orangeat und Zitronat durch Orangen- und Zitronenschalen ersetzen. Sollte man nur den Saft von Orangen oder Zitronen benötigen, kann man die Schale mit abreiben und portionsweise einfrieren. So wird nichts verschwendet. Aber bitte nur bei Bio Früchten.

10.

LAST BUT NOT LEAST. Echte Vanilleschoten sind teuer, schmecken aber deutlich besser als Aroma. Die ausgekratzte Schote nicht wegwerfen!

Für selbst gemachten Vanillezucker einfach in ein Glas mit Zucker geben. 1-2 Wochen ziehen lassen.

Die Schote in ein Fläschchen mit Wodka legen um eigenes Vanille-Aroma herzustellen.

ODER