

Last-Minute-Vanilleplätzchen

Oh Schreck, jetzt ist Weihnachten doch wieder so schnell da. Wir hatten ja auch nur elfeinhalb Monate, uns darauf vorzubereiten. Wieso geht die Zeit kurz vorher nur immer so schnell rum? Und warum wird es am Ende doch immer knapp mit den Vorbereitungen? Wenn ihr jetzt noch auf den letzten Drücker schnelle, einfache, leckere Plätzchen braucht, habe ich das Richtige für euch. Meine Last-Minute-Plätzchen erinnern ein bisschen an Vanillekipferl – aber ohne das langwierige Rollen und Legen der Mondformen. Das Tolle ist, es gibt eine 'Quick-and-Dirty'-Variante, die wirklich ruckzuck fertig ist. Aber es gibt auch die gefüllte Alternative, wenn ihr ein bisschen mehr Zeit und Muße zum Backen habt.

Das braucht ihr für 2 Bleche (ca. 75 Stück):

- 300 g Mehl
- 3 Eigelb
- 150 g Butter
- Vanillezucker
- 1 x Vanillearoma
- 90 g Zucker
- Puderzucker oder Kakao für die Deko

Für die Füllung nach Wunsch:

- getrocknete Cranberries, Rosinen, Schokostückchen, Haselnüsse

So geht's:

Die Butter schneidet ihr in Flocken und rührt sie mit einem Handrührgerät zusammen mit Zucker und Vanillezucker schaumig. Mit Knethaken werden die restlichen Zutaten bis auf die Füllung eingearbeitet und zu einem glatten Teig verknetet. Für 15 Minuten kalt stellen.



Aus einem Teil des Teiges rollt ihr eine einen Zentimeter dicke Wurst und schneidet sie mit einem Messer in ebenfalls einen Zentimeter breite Stückchen. Diese legt ihr auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Mit Füllung: Für die gefüllten Plätzchen stellt ihr eure gewünschten Füllungen bereit. Schneidet die Plätzchenstücke quer durch und platziert eine Cranberry, Haselnuss oder etwas anderes in die Mitte der unteren Hälfte. Legt die obere Hälfte darüber und drückt sie an den Seiten fest, sodass die Füllung nicht mehr rausguckt.

Nun werden sie für 10-15 Minuten im Ofen bei 200 Grad Celsius Umluft gebacken, bis sie leicht goldgelb werden. Zum Schluss könnt ihr sie mit Puderzucker oder Backkakao bestäuben.

Nährwerte pro Stück:

(in Klammern Angaben für die gesamte Teigmenge)

- Brennwert: 37 kcal (2.740)
- Protein: 0,5 g (40)
- Kohlenhydrate: 4 g (315)
- Fett: 2 g (150)

<https://wildesgeschnetzel.wordpress.com/2015/12/21/last-minute-vanilleplaetzchen>