



ZWEIFARBIGE MÄ?RBETEIG-PLÄ?TZCHEN

Description

Portionen: 50 Plätzchen
Das brauchst Du

FÄ¼r den hellen Teig

150 g Mehl
1/2 TL Backpulver
1/2 TL Vanille (gemahlen)
50 g Xylit oder Haushaltszucker
100 g Margarine
1 Prise Salz

FÄ¼r den dunklen Teig

150 g Mehl
1/2 TL Backpulver
1/2 TL Vanille (gemahlen)
25 g Backkakao
20 g Xylit oder Haushaltszucker
30 g KokosblÄ¼ten- oder Haushaltszucker
120 g Margarine
1 Prise Salz

So geht's

SÄ¼mtliche Zutaten jeweils in einer SchÄ¼ssel zu einem hellen und einem dunklen MÄ¼rbeteig verarbeiten. Dazu am besten alle Zutaten bis auf die Margarine in die jeweilige SchÄ¼ssel fÄ¼llen, die Margarine in kleine StÄ¼cke schneiden, dazugeben und alles krÄ¼ftig verkneten.

Die MÄ¼rbeteige bedeckt fÄ¼r mindestens 30 Minuten im KÄ¼lschrank ruhen lassen.

default watermark

Anschließend die Arbeitsfläche bemehlen und beide Märbeteige flach nebeneinander ausrollen (auf ca. 3 mm). Sollten Dir die Teige noch etwas zu fest sein, erneut für 5 Minuten bei Zimmertemperatur liegen lassen oder gut durchkneten.

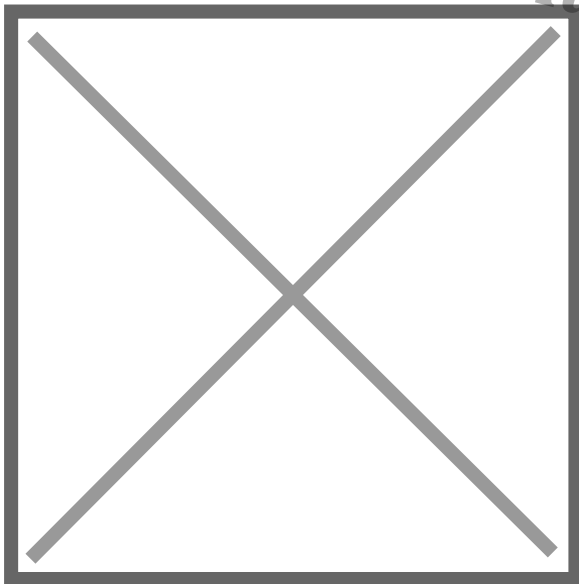
Nun zunächst mit einem kleinen Stern-Ausstecher in beiden Märbeteigen viele kleine Sternchen ausstechen und diese in die jeweils andersfarbigen Teigstücke legen. Helle Sternchen kommen also in die Stücke des dunklen Märbeteigs und umgekehrt.

Sobald Du alle Stücke gefüllt hast, mit einem Nudelholz nochmal vorsichtig über die Märbeteige rollen. So verbinden sich die Sternchen mit dem umgebenden Teig, wodurch ein toller Sternenteppich entsteht.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Schließlich mit einem mittelgroßen Stern-Ausstecher Sterne im Sternenteppich ausstechen und auf das Backblech legen.

Die ausgestochenen Sterne für ca. 15 Minuten bei Ober-/ Unterhitze backen.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Dezember 19, 2022

Author

jeanny