

Rezept

Mürbeteig-Plätzchen

Die hier im Rezept angegebene Teigmenge ergibt ca. 5 Backbleche voll und man hat nach Barbaras Aufteilung ungefähr 5 x 45 Plätzchen. Man muß jedes Backblech nach und nach extra backen. Man braucht zum praktischen Arbeiten drei verschiedene Bleche (eines zum Abkühlen).

750g Mehl

1 Päckchen [Backpulver](#)
mit dem Mehl
vermischt

250g Zucker

3 Päckchen [Vanille-
Zucker](#)

3 gute Prisen Salz

1 Ei

500g kalte Butter

Mit diesen Zutaten den Mürbeteig herstellen. Siehe dazu „Diverse grundlegende Vorgangsweisen beim Backen“, [6. Mürbeteig herstellen](#). Dort bis einschließlich Punkt 4: Verkneten zu einer kompakten Teigkugel.

Für das erste Backblech ca. 1/5 der Teigkugel abschneiden zum Verarbeiten. Den übrigen Teig unbedingt zwischendrin immer in den Kühlschrank legen, sonst würde er zu warm und somit klebrig werden.

Für das zweite Blech nimmt man dann 1/4 des restlichen Teiges usw.

Behandeln des Teiges:

Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestreuen und den Teig darauf ausrollen.

Mit einem Teigrad rautenförmige Plätzchen ausschneiden. (Siehe „[Blick in die Backstube](#)“).

Man könnte auch mit Ausstechförmchen arbeiten, die Teigrad-Methode geht aber deutlich schneller.

Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Teig-Plätzchen mit Hilfe eines Messers auf das Backpapier legen. Dabei etwas Abstand lassen, denn sie gehen beim Backen leicht auf. (Siehe „[Blick in die Backstube](#)“).

Bei 200° im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene 11-15 min. backen, bis die Plätzchen etwas gebräunt sind. (Siehe „[Blick in die Backstube](#)“).

Währenddessen kann man auf einem 2. Backblech schon die nächste Runde vorbereiten. Dabei den Teig, der vorher beim Ausschneiden am Rand übrig war, in den neuen Teig mit einkneten.

Endbehandlung der Plätzchen nach dem Backen:

Die abgekühlten Plätzchen werden mit 3 verschiedenen Sorten Kuvertüre eingestrichen. „Kuvertüre“ ist ein Schokoladenguß, der als fertiges Produkt verkauft wird. (Siehe „[Blick in die Backstube](#)“).

1 Packung weiße Kuvertüre (150g)	In grobe Stücke teilen und in einen tiefen Teller geben. Dann überm Wasserbad schmelzen. (Siehe dazu „Diverse grundlegende Vorgangsweisen beim Backen“ 8. Kuvertüre.)
----------------------------------	--

1/3 der Plätzchen mit einem [Backpinsel](#) mit der geschmolzenen weißen Kuvertüre bestreichen. (Siehe „[Blick in die Backstube](#)“).

1 Packung Vollmilch-Kuvertüre (150g) für das nächste Drittel Plätzchen.	Ebenso wie bei der weißen Kuvertüre verfahren. (Siehe „ Blick in die Backstube “). Aber etwas von dieser geschmolzenen (hellbraunen) Kuvertüre vom Pinsel auf die obigen „weißen“ Plätzchen tropfen lassen. Dabei den Pinsel hin- und herwedeln, so daß strichartige Muster entstehen. (Siehe „ Blick in die Backstube “).
---	--

1 Packung dunkle Zartbitter-Kuvertüre (150g) für das letzte Drittel Plätzchen.	Ebenso wie oben verfahren. Und jetzt nicht nur einige der weißen sondern alle hellbraunen Vollmilch-Plätzchen noch zusätzlich mit der dunkelbraunen Zartbitter-Kuvertüre etwas verzieren. (Siehe „ Blick in die Backstube “).
--	---

Was man jetzt sieht,
ist
[Barbaras Gesamtkunstwerk!](#)

Anmerkung:

Man kann natürlich einfach nur die Plätzchen mit je einfarbiger Kuvertüre bestreichen und so belassen. Bei den dunkelbraunen ist es ja sowieso so. Das zusätzliche Verzieren mit einer 2. bzw. 3. Farbe bei den restlichen Plätzchen ist jedoch sehr dekorativ und macht was her. Außerdem geht es einfach und schnell.