

**1 Teig 5 Plätzchen aus Butter-Vanille-Teig
Zimtschnecken - Schoko-Orangen-Krapferl –
Vanillekringel – Zebrataler und Schoko-Heidesand**



Ergibt einen schönen bunten Plätzchenteller. Ideal für Last-Minute-Bäcker.

Zutaten:	Zubereitung:
Teig: 500g Weizenmehl	auf ein Backbrett sieben, eine Mulde in die Mitte drücken.
250 g weiche Butter	in Flocken in die Mitte schneiden
150 g Zucker	auf den Mehtrand streuen
2 große Eier	in die Mitte geben
1 Teel Backpulver	auf den Mehtrand streuen
1 Teel Vanilleextrakt	in die Mitte geben. Zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 3 Teile teilen. 2 Teile in den

	Kühlschrank legen. Das restliche Drittel mit
15 g Backkakao (nur für 1/3 des Teiges!)	verkneten. Den Teig über Nacht kühlen lassen.
Für die Zimtschnecken: 1/3 des hellen Vanilleteiges	zu einer möglichst gleichmäßigen rechteckigen Teigplatte von 2 mm Dicke ausrollen. Mit
50 g Zucker und 15 g Zimt	bestreuen. Teigrolle von der langen Seite her eng aufrollen. In Frischhaltefolie wickeln und in den Tiefkühler legen. Wenn der Teig etwas angefroren ist mit einem scharfen Messer ½ cm dicke Taler abschneiden und mit Abstand auf ein Blech legen. Bei 170 Grad Umluft 8-10 Minuten backen, bis die Plätzchen einen leicht bräunlichen Rand haben.
Für den Schoko-Heidesand: gut 1/3 des dunklen Teiges	verkneten und zu einer langen Rolle formen und die Rolle in
Hagelzucker	wälzen. Ebenfalls in Frischhaltefolie wickeln und in den Tiefkühler legen. Wenn der Teig etwas angefroren ist mit einem scharfen Messer ½ cm dicke Taler abschneiden und mit Abstand auf ein Blech legen. Bei 170 Grad Umluft 8-10 Minuten backen.
Zebrataler: weniger als 1/3 des dunklen Teiges und weniger als 1/3 des hellen Teiges	in jeweils 2 lange Stränge rollen, aufeinander legen, ineinander verdrehen, nochmals zusammenlegen und zu einer

	<p>Rolle formen. Ebenfalls in Frischhaltefolie wickeln und in den Tiefkühler legen.</p> <p>Wenn der Teig etwas angefroren ist mit einem scharfen Messer ½ cm dicke Taler abschneiden und mit Abstand auf ein Blech legen.</p> <p>Bei 170 Grad Umluft 8-10 Minuten backen, bis die Plätzchen einen leicht bräunlichen Rand haben.</p>
<p>Vanillekringel: den restlichen hellen Teig</p>	<p>warm kneten, bis der Teig schön weich ist. in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Kringel auf ein Blech spritzen.</p> <p>Bei 170 Grad Umluft 8-10 Minuten backen. Die abgekühlten Plätzchen zur Hälfte mit</p>
<p>50 g dunkler Kuvertüre</p>	<p>bestreichen. Gut trocknen lassen.</p>
<p>Schoko-Orangen-Krapferl den restlichen dunklen Teig</p>	<p>zu einer Rolle formen, Scheiben abschneiden und zu Kugeln formen, diese leicht flach drücken und mit einem dicken Kochlöffelstiel ein Loch in die Mitte drücken.</p>
<p>Orangenmarmelade</p>	<p>mit einem Teelöffel oder einem Espressolöffel in die Mitte füllen. Bei 170 Grad Umluft 8-10 Minuten backen. Die Plätzchen gut abkühlen lassen.</p>

Tipp: Ich hatte für den Schoko-Heidesand keinen Hagelzucker vorrätig. Es eignet sich auch ganz normaler Zucker oder gehackte Mandeln.

Für die Vanillekringel verwende ich keinen Spritzbeutel sondern eine Plätzchenpresse. Das ist nicht so anstrengend.