

# REISERS PLÄTZCHEN, DIE IMMER GELINGEN



## ZUTATEN (für 50 Stück)

### FÜR DIE KEKSE

- 280 g Mehl Type 405
- 100 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- Mark von 1 Vanilleschote
- 180 g weiche Butter
- 2 Eigelb
- 50 g weiße Schokolade
- 30 g Kakaopulver
- 1–2 TL Lebkuchengewürz
- 50 g getrocknete Cranberrys
- 30 g gehackte Mandelkerne
- Abrieb von 1 unbehandelten Orange

## NÄHRWERTE

### PRO 100 GRAMM

- 529 kcal
- 6 g Eiweiß
- 40 g Fett
- 41 g Kohlenhydrate

**Zeitaufwand: 1 Stunde zzgl. 1 Stunde Kühlzeit**

## ZUBEREITUNG

1. Mehl, Puderzucker und Salz in einer Schüssel mischen. Vanillemark, Butter und Eigelb zugeben und alles erst mit dem Knethaken des Rührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig halbieren. Die weiße Schokolade hacken. Kakaopulver, Lebkuchengewürz und die gehackte Schokolade unter eine Teighälfte kneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch 1 EL kaltes Wasser zufügen. Cranberrys und Mandeln hacken und zusammen mit dem Orangenabrieb unter die andere Teighälfte kneten. Jeweils zu Rollen (Durchmesser ca. 3 cm) formen und in etwas Frischhaltefolie einwickeln. Für 1 Stunde in das Gefrierfach legen.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit einem scharfen Messer etwa 1 cm dünne Scheiben von den Teigrollen abschneiden. Mit etwas Abstand auf die Backbleche legen und im heißen Ofen nacheinander etwa 12 Minuten backen, bis die Ränder leicht braun sind. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.



## REISER RÄT

Mit dem Rezept des Grundteigs können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Probieren Sie doch mal den hellen Teig mit gehackten Cranberrys und Rosmarin.

