

TURBO-PLÄTZCHEN

MIT GUTEN ZUTATEN AUS DER REGION



ZUTATEN:

Geht fix & ergibt ca. 20 bis 25 Kekse

Für den Teig:

- 250 g Dinkelmehl 630 o. Weizenmehl 550
- 2 EL Kakaopulver
(nur für eine Teig-Hälfte)
- 100 g Zucker
- 8 g Vanillezucker
- 150 g weiche Butter
- 1 Bio-Ei
- Eine Prise Steinsalz



Topping-Ideen für jeden Geschmack:

- **Schoko-Topping:** Mit geschmolzener Kuvertüre einstreichen und z. B. mit Nuss-Splittern oder Kokosflocken dekorieren.
- **Frucht-Guss:** Einen Guss aus Puderzucker + Saft herstellen und z. B. mit gerösteten Nuss-Splittern oder Zuckerperlen dekorieren.
- **Zimt-Zucker-Bad:** Plätzchen direkt nach dem Backen in Zimt-Zucker-Mischung wenden.

SO GEHT'S:

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben (außer dem Kakaopulver) und mit den Händen oder dem Mixer kurz zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig halbieren und in eine Hälfte des Teiges das Kakaopulver mischen.
3. Bei diesem Rezept ist keine Kühlzeit notwendig, ihr könnt direkt weitermachen. Beide Teige in ca. 2 cm dicke Rollen formen, ineinander rollen und dann in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden.
4. Auf ein Blech legen und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) 8 bis 10 Minuten backen.
5. Kurz abkühlen lassen – dann kann das Dekorieren starten! Oben findet ihr einige Topping-Ideen, aber der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

DAS KOCHSCHUL-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Weitere Informationen und Rezepte: www.naturpark-kochschule.de

Ein Gemeinschaftsprojekt der Naturparke Baden-Württemberg

