



Weihnachtsplätzchen mit Bio Mürbteig Backmischung

Vegetarisch 10 – 20 Minuten • 1703 kcal • Tag 5 kochen

500



Bio-Mürbteig
Backmischung



weiße Schokoladendrops



Cranberries, getrocknet



Pistazien

**GESTALTE DEIN PERFEKTES
WEIHNACHTSMENÜ**



ZUR AUSWAHL



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Butter*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 2 große Schüssel und 1 kleiner Topf

Zutaten 2 Personen

	2P
Bio-Mürbteig Backmischung 8) 13) 15)	339 g
weiße Schokoladendrops 7) 11)	100 g
Cranberries, getrocknet	40 g
Pistazien 28)	40 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 340 g)
Brennwert	2083 kJ/498 kcal	7125 kJ/1703 kcal
Fett	28,8 g	98,6 g
– davon ges. Fettsäuren	16,7 g	57,2 g
Kohlenhydrate	51,5 g	176,2 g
– davon Zucker	25,4 g	86,8 g
Eiweiß	7,7 g	26,4 g
Salz	0,04 g	0,13 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose) 8) Eier 11) Soja 13) Glutenhaltiges Getreide 15) Weizen 28) Pistazien

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



Teig kneten

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vor.

In eine große Schüssel die **Backmischung** geben und 165 g kalte **Butter*** in kleinen Stücken dazugeben. Mit den Händen zu einem **Mürbeteig** verkneten. **Teig** zur Kugel formen.

Tipp: Falls Du Zeit hast, wickle den Teig in Frischhaltefolie und stelle ihn 1 Stunde in den Kühlschrank, dann lässt er sich einfacher ausrollen.



Schokoladrops schmelzen

Den kleinen Topf zur Hälfte mit **Wasser** füllen. Topf bei mittlere Hitze erhitzen.

Schokoladendrops in eine große Schüssel geben, die Schüssel in den Topf mit **Wasser** stellen und **Schokolade** rühren, bis sie schmilzt.



Plätzchen ausstechen

Arbeitsfläche leicht mit **Mehl** bestäuben.

Teigkugel mit einem **bemehltem Nudelholz** (oder einer großen Flasche) gleichmäßig ausrollen. Der **Teig** soll ca. 0,5 cm dick sein.

Mit Ausstechern oder einem Glas **Plätzchen** ausstechen. **Teigreste** wieder zu einer Kugel formen, ausrollen und mehr **Plätzchen** ausstechen. Wiederholen, bis kein **Teig** mehr übrig ist.



Plätzchen dekorieren

Plätzchen 5 Min. abkühlen lassen, dann mit geschmolzener **Schokolade** bestreichen.

Mit **Cranberries** und **Pistazien** nach Belieben dekorieren.

Zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.



Plätzchen backen

Plätzchen auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und 10 – 15 Min. backen, bis sie goldbraun sind.

Tipp: Wenn Du 2 Backbleche brauchst, kannst Du diese entweder gleichzeitig oder nacheinander im Backofen backen.

Währenddessen **Pistazien** und **Cranberries** getrennt klein hacken.

Pistazien in einem kleinen Topf ohne Fettzugabe 1 – 2 Min. rösten. Herausnehmen.



Letze Schritte

Plätzchen auf einem großen Teller servieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen
Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

