Bunte Mürbeteigplätzchen

Bunte Mürbeteigplätzchen von der Rolle

Bunte Mürbeteigplätzchen dürfen an Weihnachten natürlich auch nicht fehlen und wer das lästige Ausstechen nicht mag, wird diese Kekse lieben. Hier wird nämlich nichts ausgestochen, sondern einfach nur in Scheiben geschnitten. Das ist super einfach und geht auch recht schnell. Eigentlich ist mein eingefärbter Teig sonst rot, das passt super zu Weihnachten. Irgendwie hatte ich aber vergessen, rote Lebensmittelfarbe zu besorgen und deshalb sind sie dieses Jahr blau geworden

Ich liebe Plätzchen und Kekse von der Rolle. Gerade Mürbeteig ist super fix gemacht und lässt sich durch die Zugabe verschiedener Zutaten wie Nüsse, Schokolade oder Gewürze richtig gut variieren. Ihr müsst eure Teigrolle auch nicht zwingend in Zuckerstreuseln wälzen. Hier eignen sich auch gehackte Nüsse, Hagelzucker, Schokoladenstreusel, Mohn, oder gehackte Trockenfrüchte. Hier kann man sich also richtig austoben und kreativ sein. Fertige Teigrollen lassen sich übrigens super einfrieren. So kann man gut einige Rollen auf Vorrat machen und hat immer fertigen Plätzchenteig im Gefrierschrank. Bei Bedarf einfach rausholen (wenn nötig kurz antauen lassen), in Scheiben schneiden und direkt backen. So habt ihr super schnell frisch gebackene Kekse.

Süße Mürbeteigplätzchen mit bunten Zuckerstreuseln

Alle Zutaten für den Mürbeteig zusammen in eine Schüssel geben und zu einem gleichmäßigen feinen Teig verkneten. Den fertigen

Teig halbieren und eine Hälfte nach Belieben einfärben. Die fertigen Teige in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Danach beide Portionen rechteckig ausrollen, aufeinander legen und von der langen Seite her, fest aufrollen. Die fertige Teigrolle gründlich in den Zuckerstreuseln wälzen, in ein sauberes Stück Frischhaltefolie wickeln und zu einer schönen festen Rolle drehen. Den Teig erneut für 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 175°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Die Teigrolle in 30 gleichgroße Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen für etwa 12-15 Minuten backen. Die Plätzchen sind nach dem Backen noch sehr weich. Daher sollten sie komplett auskühlen, damit sie nicht kaputt gehen. Anschließend könnt ihr die fertigen Mürbeteigplätzchen in einer Keksdose verstauen.

Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Plätzchen & Kekse zum Ausprobieren & Nachmachen



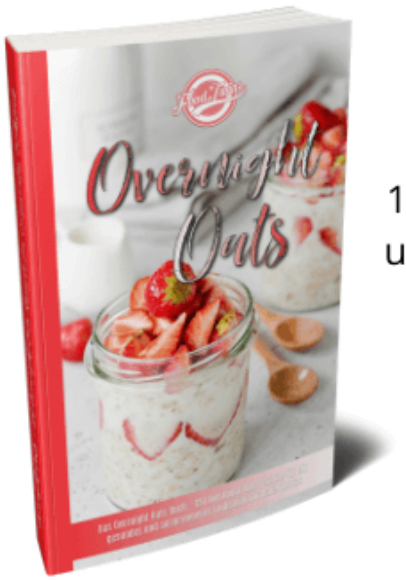
Mürbeteig Plätzchen



Lebkuchen Plätzchen



Feenküsse



Overnight Oats

120 Rezepte für ein gesundes und ausgewogenes Frühstück mit Haferflocken

Als eBook & Taschenbuch erhältlich!

mehr Infos zum Buch