BIOLAND, den 10.05.2024

Das perfekte Plätzchen

Goldgelb gebacken und zart schmelzend im Mund - so sollen Ausstechplätzchen in der Vorweihnachtszeit sein. Bioland-Bäckermeister Paul Hofmann gibt Tipps, wie aus einer Handvoll Zutaten und ein paar Utensilien aus dem Baumarkt die perfekte Nascherei gelingt.

Mit Zuckerguss oder Streuseln, mit Schokolade oder als Doppeldecker mit Marmelade - Ausstechplätzchen aus Mürbeteig sind ein Klassiker der Vorweihnachtszeit und so vielseitig. Und so geht's:

Bioland

Das ist Pauls gelingsicheres Rezept für den perfekten Mürbeteig. Als Mehl eignet sich helles Weizenmehl Type 405 oder 550 oder auch Dinkelmehl Type 630. Ebenso feines Vollkornmehl kann verwendet werden, verändert aber den Schmelz der Kekse. Für die Süße eignet sich am besten handelsüblicher Rübenzucker, der dem Mürbeteig seine Textur gibt. Und das beste: Ihn gibt's auch im Bioland – also regional und somit klimafreundlich. Vollrohrzucker oder Honig verändern die Konsistenz der Plätzchen. "Ausprobieren!", rät Paul.

Butter ist nicht gleich Butter

Sauer oder süß? Welche Butter eignet sich wofür? Die ÖMA - Ökologische Molkereien Allgäu helfen weiter. Sauerrahm-Butter entsteht durch Hilfe von Bakterien aus mildgesäuertem Rahm. Sie schmeckt frisch und ist den meisten im Geschmack am bekanntesten. Sie ist der typische Allrounder zum Beispiel auf Brot oder beim Kochen. Süßrahm-Butter wird aus Rahm ohne die Verwendung von Bakterien hergestellt. Sie ist milder und sahniger im Geschmack und eignet sich deshalb perfekt zum süßen Backen oder für Desserts.

Foto: Imago

Kneten Bevor es losgeht, sollten alle Zutaten die gleiche Temperatur haben. Am besten kühl, damit die Butter nicht ranzig wird. Jetzt kommt es auf die Geschwindigkeit an. Die Hände am besten vorher mit kaltem Wasser kühlen, dann zuerst die Butter einmal durchkneten, die beiden Zucker und Eier hinzufügen, ganz zum Schluss erst das Mehl - das Ganze ruck, zuck und nur so lange kneten, bis die Komponenten zu einem Teig geworden sind. Wenn der Teig fest wird und nicht mehr krümelt, ist er fertig. Jetzt sollte man ihn in Folie einschlagen, damit er nicht austrocknet, und ihm im Kühlschrank eine halbe Stunde Entspannung gönnen. Profitipp: den Mürbeteig zu einer Kugel rollen und diese etwas plattdrücken. So kühlt der Teig gleichmäßig durch. Rollen und Ausstechen Jetzt kommen die Utensilien aus dem Baumarkt zum Einsatz: Ein Rundholz von 2-3 cm Dicke ersetzt das Nudelholz und ist lang genug für eine breite Ausrollfläche. Besonders hilfreich sind zwei 5 mm dicke Kanthölzer. Diese werden rechts und links vom Teig auf die Arbeitsfläche gelegt und das Rundholz drübergerollt. So werden die Plätzchen schön gleichmäßig. Paul empfiehlt, den Teig portionsweise aus dem Kühlschrank zu nehmen, so wird er nicht so schnell warm. Zügiges Ausrollen auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche verhindert, dass der Teig zu warm und schmierig wird. Wenn Reste beim Ausstechen übrig bleiben, diese verkneten und wieder in den Kühlschrank legen. Backen Bei 180 Grad und Ober-/Unterhitze brauchen die 5 mm dicken Plätzchen nur 5-6 Minuten, bis sie goldgelb werden. Am besten behält man sie also im Auge. Den besonderen Glanz bekommen die Plätzchen, wenn man sie vor dem Backen mit Ei einstreicht. Wer die Plätzchen lieber glasieren möchte, dem empfiehlt Paul, den Puderzucker mit Milch anzurühren statt mit Wasser: "Die Glasur wird dadurch richtig schön schneeweiß." Lagern Schon richtig viele Plätzchen gebacken und immer noch Teig übrig? Mürbeteig lässt sich hervorragend einfrieren - am besten in einer Plastikdose oder einem Gefrierbeutel. Jetzt kann endlich genascht werden. Was? Du hast nicht alle Plätzchen aufgegessen? Dann ab in eine Blechdose mit dem Rest. Dort halten sie sich über Wochen. Auch hier hat Bäckermeister Paul noch einen guten Tipp, wie die Mürbeteigplätzchen nicht austrocknen: einfach ein Viertel Apfel mit in die Dose legen. Der hält die Kekse leicht feucht und sie bleiben schön zart. Aber nicht den Apfel in der Dose bis zum nächsten Jahr vergessen!