VORWEIHNACHTS-PLÄTZCHENKALENDER

Nuss-Mürbeteig mit Marmelade & Streuseln

für den großen Ofenzauberer Plus

FORM	STÜCKE	BACKZEIT	KÜHLZEIT
Ofenzauberer Plus	nicht angegeben	35–40 Min.	20–30 Min.

TEMPERATUR	EINSCHUB	OFENSTART	HALTBARKEIT
180 °C O/U	unterste Schiene	kalter Backofen	ca. 4 Wochen

Zutaten

Für den Nuss-Mürbeteig

- 400 g Weizenmehl Type 405
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 250 g kalte Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Salz

Für die Marmeladenschicht

- 400 g Johannisbeergelee oder Hagebuttenkonfitüre

Für die Nussstreusel

- 150 g Weizenmehl Type 405
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 80 g kalte Butter
- 60 g Zucker
- ½ Päckchen Vanillezucker
- ¼ TL Zimt
- 1 Prise Salz

Außerdem

- großer Ofenzauberer Plus von Pampered Chef, etwa 40,5 × 35 cm

fruchtig · nussig · knusprig

NUSS-MÜRBETEIG MIT MARMELADE & STREUSELN

Zubereitung

1. Mehl, gemahlene Haselnüsse, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Zimt und Salz für den Mürbeteig in eine Schüssel geben.
2. Die kalte Butter in Stückchen schneiden und zusammen mit den Eiern hinzufügen. Alles zügig zu einem geschmeidigen Mürbeteig verkneten.
3. Den Teig abgedeckt etwa 20–30 Minuten im Kühlschrank kühlen.
4. Den Mürbeteig auf den großen Ofenzauberer Plus geben und mit dem Teigroller oder den Händen gleichmäßig flach verteilen. Der Boden sollte möglichst überall gleich dick sein.
5. Das Johannisbeergelee oder die Himbeerkonfitüre glatt rühren und auf dem ungebackenen Teig verstreichen. Dabei einen kleinen Rand frei lassen.
6. Für die Streusel Mehl, gemahlene Haselnüsse, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Salz vermischen.
7. Die kalte Butter in kleinen Würfeln dazugeben und alles mit den Fingerspitzen oder dem Flachrührer kurz zu groben Streuseln verarbeiten. Nicht lange kneten, damit die Butter kühl bleibt.
8. Die Streusel etwa 20–30 Minuten im Kühlschrank kühlen.
9. Die gekühlten Streusel locker auf der Marmelade verteilen. Kleine Zwischenräume lassen, damit die Marmelade später noch sichtbar ist. Die Streusel nicht festdrücken. Bei Bedarf einen Teil zurückbehalten.
10. Den Ofenzauberer Plus auf die unterste Schiene in den kalten Backofen stellen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 35–40 Minuten backen. Nach ungefähr 30 Minuten erstmals nachsehen. Die Streusel sollten leicht goldbraun sein.
11. Das Gebäck nach dem Backen etwas abkühlen lassen. Sobald es stabil genug, aber noch leicht warm ist, mit einem scharfen Messer in kleine Rechtecke schneiden.
12. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

Die vollständig ausgekühlten Plätzchen in einer gut schließenden Dose kühl und trocken aufbewahren. Als vorsichtigen Richtwert würde ich etwa 4 Wochen ansetzen. Für eine längere Lagerung könnt ihr sie einfrieren.