



KOKOS-BLÜTENZUCKER-PLÄTZCHEN AUS DER PLÄTZCHENPRESSE VON PAMPERED CHEF

Wichtig!!!

Zutaten bitte zimmerwarm verarbeiten - Teig sofort nach dem Rühren verarbeiten - Nicht auf Backpapier, da es zu glatt ist - Stoneware und Backblech nicht einfetten! Nach dem Backen nur 3 Min. auf dem warmen Zauberstein ruhen lassen, dann sofort auf ein Kuchengitter zum Auskühlen geben.

ZUTATEN

- 100 g weiche Butter (wichtig WEICH! Zimmertemperatur)
- 100 g Ahornsirup
- 25 g Vollrohrzucker
- 25 g Bio-Kokos-Blütenzucker
- 1/2 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 225 g gesiebtes Mehl Typ 405
- 1/2 Pck. Backpulver

ZUBEREITUNG

- Butter, Ahornsirup, Zuckersorten im TM Stufe2/40 Sek. rühren
- nun die restlichen Zutaten hinzu geben - das Mehl muss aber gesiebt eingefüllt werden
- nun im TM 40Sek./Knetstufe den Teig krümelig kneten lassen - es soll nur kurz vermischt werden, da sonst das Mehl Klebstoffe freisetzt und das könnte zur Folge haben, dass der Teig zu klebrig wird und sich schlecht von der Plätzchenpresse löst - aaaalsoooo nur 40 Sek. Knetstufe einstellen.
- Nun befüllst du die Plätzchenpresse mit dem krümeligen Teig und schiebst es in der Plätzchenpresse gut nach unten sodass sich der Teig miteinander verfestigt. Nun kommt der Teil der ein wenig Übung erfordert :) Stelle die Plätzchenpresse senkrecht auf den Ofenzauber/Zauberstein und drehe die Schraube 3/4 herum und halte die Schraube in dieser Spannung fest bis sich das Plätzchen mit dem Zauberstein oder großem Ofenzauberer verbindet und hängen bleibt, dann kannst du die Presse nach oben bewegen und das nächste Plätzchen machen. WICHTIG!!! Beim Plätzchen backen muss die Stoneware nicht eingefettet werden, sonst kann das Plätzchen keine Haftung auf dem Stein bekommen.
- Dein Backofen ist vorgeheizt auf 200° Ober-/Unterhitze/Rost/ mittleres Einschubfach/ca. 15. Min. - bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner.
- nach dem backen die Plätzchen nach ca. 3 Minuten von der Stoneware entnehmen - WICHTIG nicht länger drauf liegen lassen, da die Plätzchen sonst am Stein festbacken.
- Plätzchen auf dem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: wenner.shop-pamperedchef.de

Zur REZEPT-WEBSITE bitte hier klicken: selfmademan84.de