

## Backen

Martina Schäfer

Mittwoch, 19.11.2025

### Vanillekipferl, Schokoladenplätzchen und Fruchtetaler aus einem Plätzchenteig (Grundrezept)

#### Zutaten

##### Für das Grundrezept:

200 g Butter  
375 g Zucker  
3 Eigelb  
300-375 g Mehl

##### Für die Vanillekipferl:

100 g gemahlene Mandeln  
2 TL Vanillinzucker (gehäuft)  
50 g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillinzucker

##### Für die Schokoladenplätzchen:

175 g geschmolzene Schokolade  
40 g gemahlene Haselnüsse

##### Für die Fruchtetaler:

50 g gewürfelte und getrocknete Aprikosen  
50 g gewürfelte und getrocknete Feigen  
50 g Rosinen

#### Zubereitung

- 1. Für den Grundteig** Butter und Zucker schaumig rühren. Dann das Eigelb unterrühren. Zum Schluss das Mehl schnell untermischen.
- 2. Für die Vanillekipferl:** Gemahlene Mandeln und Vanillinzucker zu einem Drittel zum Grundteig geben. Den Teig kühl stellen. Anschließend Kipferl aus dem Teig formen und bei 175 Grad (Umlufthitze) 10 Minuten backen. Nach dem Backen sofort in einem Gemisch aus Puderzucker und Vanillinzucker wälzen.
- 3. Für die Schokoladenplätzchen:** Geschmolzene Schokolade und gemahlene Haselnüsse zu einem Drittel des Grundteiges geben. Den Teig kühl stellen. Danach ausrollen und ausstechen. Die Plätzchen auf den Backblech legen und bei 175 Grad (Umlufthitze) 10 Minuten backen.
- 4. Für die Fruchtetaler:** Aprikosen, Feigen und Rosinen unter den Teig heben, Rollen formen und kühl stellen. Anschließend in Scheiben schneiden, auf ein Backblech geben und bei 175 Grad (Umlufthitze) 18-20 Minuten backen. Nach Wunsch mit einem Klecks Schokolade verzieren.