Artikel vom 04.12.2024 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 12:55 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/apfel-hafer-plaetzchen

Apfel-Hafer-Plätzchen



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 50 Stück):

Teig:

1 Vanilleschote (oder etwa ½ TL Vanillepaste)

225 g Mehl

Salz

50 g Haferflocken

70 g Puderzucker

150 g Butter

2 Eigelb

Mehl zum Ausrollen

Füllung:

50 g Apfelchips

3 EL Apfelsaft

1 P Orangenabrieb

120 g Marzipanrohmasse

1 Eiweiß

20 g Haferflocken

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

1 EL Milch

Zubereitung: Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Vanillemark, Mehl, 1 Prise Salz, Haferflocken, Puderzucker, Butter in Flöckchen und Eigelb zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt für mindestens eine Stunde kalt stellen.

Apfelchips sehr fein hacken und mit dem Apfelsaft mischen. Marzipan auf einer Reibe grob raspeln und mit dem Orangenabrieb, 1 Prise Salz und Eiweiß mit den Quirlen des Handrührers zu einer glatten Füllung verrühren. Haferflocken und die eingeweichten Apfelchips unterheben. Backofen auf 160° Umluft vorheizen. Den Teig etwa 3 bis 4 mm dünn ausrollen und Taler (Ø 5 cm) ausstechen. Je 1 Teelöffel Apfel-Marzipan-Füllung auf

jeden Teigtaler geben. Mit den Händen die Teigränder von 3 Seiten über die Füllung drücken, sodass die Apfelfüllung in der Mitte noch etwas sichtbar ist und die Plätzchen eine dreieckige Form bekommen. Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Eigelb und Milch gut verquirlen und die Plätzchen dünn damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 12 bis 14 Minuten backen. Vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

Nadine Hörster