

## Plätzchen von der Rolle aus dem Thermomix®



© Plätzchen von der Rolle - Rezepte mit Herz



15 Min.



leicht



4 Rollen à ca. 15 Stück

### Kinderleichte und kreative Weihnachtskekse.

Keksklassiker, der auf jeden Plätzchenteller gehört.

Man kann sie sehr gut mit Kindern zubereiten und unendlich kreativ dekorieren.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Butter
<input type="checkbox"/>	<b>180 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Vanillepaste
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Ei
<input type="checkbox"/>	<b>400 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>je ca. 60 g</b>	60 g Haselnuss-Krokant, Zuckerperlen, gehackte Nüsse oder Mandeln, backfeste Schokotröpfchen oder Ähnliches

### Zubereitung

1. Butter, Zucker, Vanille, Ei und Mehl in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 6 vermischen. Danach 30 Sek./Teigstufe verkneten. Teig umfüllen und vierteln.
2. Jedes Viertel auf ein Stück Frischhaltefolie geben und zu einer Rolle (ca. 30 cm Länge) formen. Krokant, Zuckerperlen o. Ä. auf die Rolle und die Folie geben und die Rolle so lange darin wenden, bis sie rundherum davon bedeckt ist. Schokotröpfchen unter den Teig kneten, zur Rolle formen. Rollen fest in die Folie wickeln und mindestens 30 Min. einfrieren.
3. Backofen auf 175 °C (Umluft 150 °C) vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Gefrorene Rollen in ca. 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Auf die Bleche legen. Im heißen Ofen blechweise je 12-14 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Haltbarkeit: Die Teigrollen könnt ihr bis zu 3 Monate einfrieren und portionsweise bei Bedarf in Scheiben schneiden und backen. Die fertigen Plätzchen luftdicht in eine Dose verpacken. So halten sie ca. 14 Tage.

### Nährwertangaben

Pro Stück ca. 90 kcal, 1 g E, 5 g F, 10 g KH