

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Adventsplätzchen Backen

Gattung: Backen, Plätzchen, Kekse, Gebäck, Advent, Weihnachten

1	kg Mehl		-o.ä.)
500 g	Puderzucker	10 g	Pottasche
200 g	Zitronat gehackt	2	Pk. Lebkuchengewürz (soll
200 g	Mandeln gehackt		-für 1000 g reichen)
500 g	Butter	1	TL. Zimt gemahlen
250 g	Sirup schwarz (Brotaufstrich	1/2 Teel.	Nelken gemahlen

Butter weich werden lassen - nicht schmelzen, trockene Zutaten mischen, Puderzucker sieben, alles dazu kneten, bis der Teig glatt ist und sich gut formen lässt.

Teig in Rollen mit 3-5 cm Durchmesser und einigen Zentimetern Länge formen.

Einige Tage kühlen (Kühlschrank größer 0 Grad)

Es ist günstig den Teig einige Stunden vor dem Aufschneiden in die Tiefkühltruhe zu legen.

Er lässt sich dann ohne viel rumzukrümeln schneiden.

Rollen in Scheiben von 1-2 mm Dicke schneiden, im vorgeheizten Ofen (150 Grad) 10-15 min backen. Auf dem Blech abkühlen lassen, bis die Plätzchen fest sind