

Nordische - Gewürz Blüten

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|---------------|-------|-----------------------|
| 100 | Gramm | Butter oder Margarine |
| 65 | Gramm | Zucker |
| 125 | Gramm | Sirup |
| 250 | Gramm | Mehl |
| 1/2 gestr. TL | | Gemahlener Ingwer |
| 1/2 gestr. TL | | Gemahlener Zimt |
| 1 Messersp. | | Piment |
| 1 gestr. TL | | Backpulver |
| | | Marmelade |
| | | Rumglasur |
| | | Belegfrüchte |

Anleitung:

Fett Sahmig rühren, Zucker und Sirup dazugeben und unterrühren. Mehl mit den Gewürzen und dem Backpulver mischen und löffelweise mit der Sirupmasse verarbeiten. Den Teig 1 - 2 Stunden kaltstellen. A auf bemehltem Brett 3 - 4 mm dick ausrollen und zu gleichen Teilen runde Plätzchen mit etwa 5 - 6 cm Durchmesser und blütenförmige Plätzchen mit etwas kleinerem Durchmesser ausstechen. Beide Sorten auf gefettetem und bemehltem Blech backen. Die Plätzchen etwas abkühlen lassen, mit Marmelade zusammensetzen, mit Glasur überziehen und geschnittene Belegfrüchte als Verzierung aufsetzen.

Je Blech 8 - 12 Min. bei 180 - 195 Grad C.