

Feine - Flocken

Zutaten für: 1 Rezept

VANILLE UND CHILI KÖNNEN AUCH FÜR WOHLIGE ADVENTS

125	Gramm	Mehl
1		Eigelb
50	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
100	Gramm	Butter

ZUTATEN FÜR DIE GEWÜRZMISCHUNG

1		Ostmann Feine Vanille
1/4-1/2	Teel.	Ostmann Chiliflocken (je nach gewünschtem Schärfegrad)
		Sonstiges
		Ausstechformen für die Plätzchen
		Feine Vanille

Anleitung:

Die Vanille verleiht dem Mix ein süßliches Aroma, während die Chili ordentlich einheizt.

Gib alle Zutaten in eine Schüssel und vermenge sie mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem krümeligen Teig. Suche dir eine Würzmischung aus und gib sie zum Teig. Verknete dann alles zu einer glatten Masse. Lasse den Teig für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen. Rolle den Teig mithilfe eines Nudelholzes auf einer leicht bemehlten Fläche aus. Steche die Plätzchen mit Ausstechformen aus und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Backe sie für 8 bis 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze