

Kardamom - Zimt Joulu Lastut (Finnland)

Kategorien: Plätzchen, Land, Finnland

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter, weich
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Essl.	Rum
1	Teel.	Kardamom
1	Messersp.	Zimt
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Gestr. Backpulver
1	Prise	Salz
100	Gramm	Kuvertüre, vollmilch

Anleitung:

Am Vortag alle Zutaten außer der Kuvertüre in der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Den Teig halbieren, zu Rollen von ca. 3 cm Durchmesser formen und in Klarsichtfolie über Nacht in den Kühlschrank legen. Am nächsten Tag Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen und erneut erwärmen. Den Backofen auf 175°C, Ober- und Unterhitze, vorheizen. Teigrollen in 1,5 - 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit etwas Abstand auf ein Backblech legen und 10-15 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Nach dem Abkühlen zur Hälfte in Kuvertüre tauchen und den Guss trocknen lassen. Die Plätzchen schmecken erst so richtig gut nach ein bis zwei Tagen.