

Kickin' - Christmas

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 25 Portionen

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

ZUTATEN FÜR DIE GEWÜRZMISCHUNG

1	Teel. Ostmann Ingwer, gemahlen
1	Teel. Ostmann Rosmarin, geschnitten
2	Teel. Ostmann Natürliches Zitronen-Aroma

Anleitung:

Das würzig-herbe Aroma des Rosmarins passt perfekt zu dem fruchtigscharfen Geschmack des Ingwers. Das Zitronen-Aroma setzt dem Ganzen die Krone auf.

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.