

Orientalische Gewürztee-Plätzchen

Zutaten für: 50 Portionen

25	Gramm	Butter, weich
75	Gramm	Zucker
1		Ei(er)
1	Essl.	Tee, (orientalische Gewürztee-Mischung)
250	Gramm	Mehl
	Etwas	Mehl
1		Eigelb

Anleitung:

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Ruhezeit ca. 1 Stunde

Koch-/Backzeit ca. 10 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 40 Minuten

Butter und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Ei hinzufügen und unterschlagen. Die Gewürztee-Mischung in einem Mörser fein zermahlen und mit dem Mehl in die Schüssel geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie verpacken und 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Backpapier auf ein Kuchenblech legen. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Teig darauf ausrollen. Plätzchen, in beliebiger Form, ausstechen und auf das Backblech legen. Eigelb mit 1 EL Wasser in eine Tasse geben, verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen.

Backofen auf 200°C vorheizen und die Plätzchen darin ca. 10 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.