

Weihnachten M. Südseeplätzchen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 25 Portionen

		Geschmackserlebnis Weihnachten	
125	Gramm	Mehl	
1		Eigelb	
50	Gramm	Zucker	
1	Prise	Salz	
100	Gramm	Butter	
Zutaten für die Gewürzmischung:			
1	Teel.	Ostmann Koriander, gemahlen	
1/2-1	Teel.	Rum-Aroma (je nach Belieben)	

Anleitung:

Mit Koriander und Rum feiern deine Geschmacksknospen Weihnachten unter Palmen.

Der Koriander schmeckt mild und aromatisch-würzig mit einem Hauch von Süße. Das Rum-Aroma gibt dem Mix eine feine exotische Note.

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.