

Knusprige - Rumplätzchen

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

1/2	Teel.	Hirschhornsalz
175	Gramm	Mehl
100	Gramm	Butter
85	Gramm	Zucker
2	Essl.	Rum
1/2	Essl.	Zitronensaft
1		Ei(er), davon das Eigelb

FÜR DIE DEKORATION

Puderzucker

Rum

Anleitung:

Hirschhornsalz in das Mehl mischen. Restliche Teigzutaten dazugeben und alles zusammenkneten. Wenn der Teig zu weich ist, noch etwas Mehl unterkneten. Ist der Teig zu fest, noch Rum oder Zitronensaft zufügen. Den Teig ca. 30 Minuten kühl stellen. Teig zu einem dünnen Boden ausrollen und mit einem Glas oder einer Ausstechform (ca. 3 cm Durchmesser) Plätzchen ausstechen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 8 bis 10 Minuten backen.

Puderzucker mit Rum zu einer Glasur verrühren, die Plätzchen damit bestreichen und evtl. mit grob gehackten Mandeln oder Nüssen bestreuen.

Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten