Waldhonig-Tannenbäume

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten
Zutaten für: 30 Portionen

		Zutaten:
1	Pack.	Safranpulver
150	Gramm	Butter (kalt, gewürfelt)
220	Gramm	Mehl
80	Gramm	Waldhonig
20	Gramm	Rohrzucker
1		Ei
1	Prise	Salz
1	Messersp.	Zimt
1	Messersp.	Kardamom
1	Messersp.	Nelkenpulver
100	Gramm	Nüsse (gemahlen)

FÜR DIE DEKORATION

50	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Zitronensaft Pistazie (gemahlen)
		Zuckerperle

Anleitung:

1. Schritt Das Mehl mit dem Safranpulver, dem Zucker, den Gewürzen dem Salz und den Nüssen mischen. Nun das Ei, die Butterwürfel und den Waldhonig zugeben und rasch zu einem Teig verkneten. In Folie Einpacken und min. 4 Stunden kühlen.

2. Schritt Nun 4 mm dick ausrollen und mit einem Tannenbaumausstecher ausstechen. Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen und die Plätzchen darin 12-14 Min. backen. Auskühlen lassen. Den Zitronensaft mit dem Puderzucker verrühren und mit einer Tüte aus Backpapier die Plätzchen verzieren. Mit Zuckerperlen dekorieren.