

Pätzchen

16. Dezember

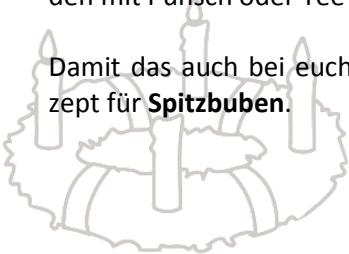
Als Kind gibt es in der Adventszeit nichts Schöneres als Plätzchen backen. Den Teig kneten, ausrollen, die verschiedensten Formen ausstechen, ein bisschen was vom Teig stibitzen, dann in den Ofen damit und die fertigen, noch warmen Plätzchen probieren. Davon hält einen auch die Androhung von Bauchschmerzen nicht ab. Das ganze Haus duftet nach Zimt, Vanille, Anis und Nelken.

Und auch für uns ist Plätzchen backen eine willkommene Abwechslung. Sich Zeit nehmen, mit Freunden, der Familie, den Großeltern zu backen und sich somit



gemeinsam Weihnachten ein bisschen annähern. Und auch noch herrliches Gebäck für gemeinsame Stunden mit Punsch oder Tee herstellen.

Damit das auch bei euch gelingt, anbei noch ein Rezept für **Spitzbuben**.



Pätzchen

16. Dezember

Zutaten

75g Mehl	1 Eiweiß Ei: Größe M
1 TL Backpulver	125 g Haselnüsse gemahlen
200g Zucker	Mehl zum Arbeiten
1 Pck. Vanillezucker	125g Johannisbeergelee
250g Butter	Puderzucker

Anleitung

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Butter, Eiweiß und Nüsse verkneten. Teig in Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

2. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen. Figuren ausstechen, z. B. Blumen, Herzen o.Ä. Dabei bei der Hälfte der Plätzchen in der Mitte Sterne, Herzen etc. herausstechen. Alle Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) 12-14 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Das Gelee erwärmen, die Plätzchen ohne Lochmuster damit bestreichen. Jeweils das Gegenstück mit Loch darauf setzen, andrücken. Fest werden lassen und mit Puderzucker bestäuben. 3-4 Wochen haltbar

