



hr1-DOLCE VITA

Elisa Täufer

Weihnachtsplätzchen

Für 2 Bleche, Zubereitungszeit: 2 Std. 30 Min.

ZUTATEN

180 g Butter (leicht erwärmt)
2 Eigelb
60 g Kokosblütenzucker
250 g Dinkelmehl
90 g gemahlene Mandeln
2 EL Reissirup
2-3 EL Zitronensaft
1 TL Zimt
1 Msp. Christstollengewürz
Dinkelmehl für die Arbeitsfläche

nach Belieben: dunkle Schokolade (90% Kakaoanteil)

ZUBEREITUNG

Butter, Eigelb, Kokosblütenzucker und Reissirup in eine große Schüssel geben und alles gut miteinander verrühren.

Die restlichen Zutaten hinzugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig in Folie wickeln und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.

Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit Förmchen kleine Plätzchen ausstechen. 12-15 Minuten im Backofen backen.

Wer mag, kann jetzt noch dunkle Schokolade schmelzen und mit einer Gabel auf den Plätzchen verteilen.

Rezept aus dem Buch:

Elisa Täufer

Zuckerfrei für Kinder: Über 70 einfache Rezepte für die ganze Familie

Riva Verlag

ISBN 978-3742309723