

Plätzchenrezepte (Ernährungsvortrag am 24.10.2017, Dr. I. Matthaei)

Gewürzplätzchen

(ergibt ca. 50 Stück)

Zutaten:

100 g Dinkelvollkornmehl
100 g Weizenvollkornmehl
½ Päckchen Backpulver
160 g Butter oder Margarine
150 g Rohrzucker
2 Eier
3 TL geriebene Vanille/ oder Vanillezucker
(nicht Vanillin!)
3 TL Spekulatiusgewürz
50 g Haselnüsse, gehackt
50 g Walnüsse, gehackt
100 g Schokoladentropfchen



Zum Verzieren:

Kuvertüre, dunkel oder weiß

Zubereitung:

1. Alle Zutaten genau abmessen und bereitstellen.
2. Das Mehl sieben, mit dem Backpulver mischen. Die Butter/ Margarine, den Zucker, die Eier, die geriebene Vanille und das Spekulatiusgewürz dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss die beiden Nussorten und die Schokoladentropfchen einarbeiten.
3. Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig mithilfe von 2 TL mit ca. 4 cm Abstand in walnussgroßen Häufchen verteilen.
4. Im Backofen ca. 10-15 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
5. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Plätzchen damit nach Belieben verzieren.

(abgewandelt nach dem Rezept „Gewürzhäufchen“ aus G. Richter, „Plätzchen ohne Schnickschnack“, Edition XXL, 2012)

Ingwer-Dinkelplätzchen

Zutaten:

100 (-150) g Dinkelvollkornmehl
100 g Weizenvollkornmehl
100 g Speisestärke
½ TL Backpulver
1 TL Zimt
½ TL Nelken
½ TL Anis
½ TL Muskat
½ TL Koriander
2-3 cm frisch geriebenen Ingwer
3-4 EL kandierten Ingwer, klein geschnitten
1 Prise Salz
125 g Rohrzucker
2 EL frisch geriebene Vanille oder Vanillezucker
1 Ei
220 g Margarine

Zum Verzieren:

Puderzucker mit Zitronensaft oder fertige Zitronenglasur

Zubereitung:

1. Die Stärke und das Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben.
2. Das Mehl, die Gewürze, Salz, Zucker, Vanille(zucker), Ei, Margarine zufügen und gut durcharbeiten.
3. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zum glatten Teig verkneten. 2-4 Stangen formen. In Frischhaltefolie gewickelt 30-60 Minuten kaltstellen.
4. Mit einem Sägemesser in 4 mm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
5. Bei 220°C (Ober-/ Unterhitze) im vorgeheizten Ofen etwa 10-12 Minuten backen.
6. Gut abkühlen lassen. Puderzucker sieben und mit etwas Zitronensaft verrühren. Alternativ fertige Zitronenglasur zum Verzieren verwenden.

(abgewandelt nach einem Internet-Rezept von Nicky0110/ chefkoch.de,
„aromatische Dinkelplätzchen“)



Gutes Gelingen und dann: Guten Appetit!