

## REZEPT FÜR WEIHNACHTS-GEWÜRZPLÄTZCHEN



### WEIHNACHTS- GEWÜRZPLÄTZCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 40-60 Stück | 75 Min. | plus Abkühl-,  
Kühl- und Trockenzeit

#### Zutaten

##### Für den Teig:

- 250 g Honig
- 140 g SweetFamily Brauner Zucker
- 110 g weiche Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 2½ TL Spekulatiusgewürz
- ½ TL gemahlener Zimt
- 500 g Mehl
- 25 g Kakao
- ½ Pck. Backpulver
- etwas Mehl zum Ausrollen

##### Für den Guss:

- 250 g SweetFamily Puderzucker
- 1 sehr frisches Eiweiß
- 1 TL Essig (2 ml)



6175

#### ZUBEREITUNG

<b>86</b> Kcal	<b>1</b> Gramm	<b>16</b> Gramm	<b>2</b> Gramm
pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Honig und Zucker unter Rühren erhitzen, bis der Zucker schmilzt. Unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Butter würfeln und mit Ei und Gewürzen unterschlagen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und unterkneten. Teig ca. 1 Stunde kühl stellen.

2. Teig auf wenig Mehl portionsweise 3 mm dünn ausrollen und Plätzchen nach Belieben ausstechen oder -schneiden. Auf mit Backpapier belegten Blechen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C je nach Größe ca. 8-12 Minuten knusprig backen. Mit dem Backpapier auf Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.

3. Gesiebtten Puderzucker mit Eiweiß und Essig zu einem steifen Guss schlagen. Masse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Plätzchen damit nach Belieben verzieren und trocknen lassen.

#### Tipps:

Wer Kekse für den Weihnachtbaum backen möchte, sticht in diese vor dem Backen ein Loch zum Aufhängen.

Wer mag, teilt den Guss in mehrere Portionen und färbt sie mit Speisefarben nach Belieben ein.