

## Feine Plätzchen

Rezepte für weihnachtliche Plätzchen:

### Mandelmonde

100 g abgezogene, gemahlene Mandeln  
200 g Weizen-Vollkornmehl  
1 Teelöffel Backpulver  
1 Messerspitze gemahlene Vanille  
150 g weiche Butter  
50 g Zuckerrohrgranulat  
4 Esslöffel Ahornsirup  
2 Esslöffel Amarettolikör

zum Bestreuen der Plätzchen: 50 g gemahlene Mandeln  
Mehl, Backpulver, Mandeln, Vanille in einer Schüssel vermischen,  
Butter mit Zuckerrohrgranulat schaumig rühren;  
abwechselnd dann die Mehl-Mandel-Mischung, den Ahornsirup und den  
Amarettolikör unter die Butter rühren;  
den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen;  
dann ca. 0,5 cm dick ausrollen, mit einem Plätzchen-Ausstecher Monde ausstechen,  
auf ein Backofenblech legen und mit gemahlenden Mandeln bestreuen;  
bei ca. 175 C (vorgeheizter Ofen) ca. 15 Minuten backen.



### Schoko-Mandel-Kugeln

250 g Butter  
250 g Zucker  
2 P. Vanillin  
Butter, Zucker, Vanillin schaumisch rühren  
50 g Kakao  
2 Teelöffelspitzen Zimt  
300 g geriebene Mandeln  
250 g Mehl

2 Teelöffelspitzen Backpulver  
Kakao, Zimt, Mandeln, Mehl, Backpulver vermischen und langsam unter die  
Butter/Zucker-Mischung rühren;  
Teig 30 Minuten kühl stellen und ruhen lassen;  
Dann aus dem Teig mit den Händen ca. 1,5 / 2 cm große Kugeln formen und auf ein  
Backblech legen; in die Mitte der Kugeln jeweils eine abgezogene Mandel oder  
Mandelstift stecken und bei mittlerer Hitze (vorgeheizter Backofen) ca. 10 – 20  
Minuten backen.



Wer lieber **salziges Gebäck** mag, dem empfehle ich einen Mürbeteig (anstatt Zucker  
1 – 2 Messerspitzen Salz – je nach Geschmack) zu machen; geben Sie gemahlenden  
und gestiefelten Rosmarin unter den Teig und formen bzw. stechen Sie Plätzchen  
daraus.

**P. S.:** Wer Kinder hat und etwas beswingte Musik mag, dem empfehle ich beim  
Backen oder beim Plätzchen Naschen das Hörspiel „Der Schweinachtsmann“  
von Jörg Hilbert und Felix Janosa anzuhören, verlegt von Muiscom.