

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Adventsplätzchen Backen

Gattung: Backen, Plätzchen, Kekse, Gebäck, Advent, Weihnachten

---

1 kg Mehl	-o.ä.)
500 g Puderzucker	10 g Pottasche
200 g Zitronat gehackt	2 Pk. Lebkuchengewürz (soll
200 g Mandeln gehackt	-für 1000 g reichen)
500 g Butter	1 TL. Zimt gemahlen
250 g Sirup schwarz (Brotaufstrich	1/2 Teel. Nelken gemahlen

---

Butter weich werden lassen - nicht schmelzen, trockene Zutaten mischen, Puderzucker sieben, alles dazu kneten, bis der Teig glatt ist und sich gut formen lässt.

Teig in Rollen mit 3-5 cm Durchmesser und einigen Zentimetern Länge formen. Einige Tage kühlen (Kühlschrank größer 0 Grad)

Es ist günstig den Teig einige Stunden vor dem Aufschneiden in die Tiefkühltruhe zu legen. Er lässt sich dann ohne viel rumzukrümeln schneiden.

Rollen in Scheiben von 1-2 mm Dicke schneiden, im vorgeheizten Ofen (150 Grad) 10-15 min backen. Auf dem Blech abkühlen lassen, bis die Plätzchen fest sind