

Weihnachtsbacken Rezepte

Süßer Baumschmuck

Anzahl: 50 Stück (je nach Ausstechergösse)

Gattung: Backen, Kekse, Vollwert, Weihnachten

TEIG WIE VERZIERUNG

125 g	Butter	2 Teel.	Gemahlener Ingwer
100 g	Rohrohrzucker	50 g	Gemahlene Mandeln
1	Ei	250 g	Dinkel-Vollkornmehl
1	Prise Salz		

VERZIERUNG

Helle und dunkle Kuvertüre

Teigzutaten zunächst mit dem Handrührgerät und später mit den Händen zu einem Mürbeteig verkneten. Teig etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Teig erneut durchkneten, nicht zu dünn ausrollen und beliebige Formen ausstechen.

Plätzchen auf ein gefettetes Backblech legen, oben ein kleines Loch (für den Aufhänger) ausstechen.

Bei 200 °C (Heissluft 180 °C) 10 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Plätzchen mit dunkler Kuvertüre überziehen. Gleich darauf mit weisser Kuvertüre Linien zeichnen (Das geht am Besten mit einer Spritztüte mit sehr kleiner Öffnung, s. S. 12 unten) und mit einem Holzstab ein Muster ziehen Bunt oder goldenes Schleifenband als Aufhänger durch die Löcher ziehen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + 1 Stunde Kühlzeit + 10 Minuten Backzeit