

Weihnachtsbacken Rezepte

Korinthen Plätzchen

Gattung: Backen, Weihnachten

500 g Mehl			abger. Zitronenschale
250 g Zucker	125 g		Korinthen
375 g Butter	2		Eigelb
2 gestr. Tl. Hirschhornsalz	4		Essl. Zucker
Mark 1/2 Vanilleschote	1		Teel. Zimt

Mehl, Zucker, Butter, in 1 Tl. Wasser aufgelöstes Hirschhornsalz und Gewürze mit dem Handrührgerät gut verkneten, zuletzt die gewaschenen Korinthen zugeben. Den Teig 2 Stunden kalt stellen.

Danach ausrollen und Plätzchen (o ca. 4 cm) ausstechen. Eigelb verschlagen, die Plätzchen damit bestreichen, mit Zimt und Zucker bestreuen. Auf ein gerettetes Backblech oder mit Backpapier belegtes Blech legen und backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 15 Minuten