

Weihnachtsbacken Rezepte

1001 Nacht Plätzchen

Gattung: Backen Weihnachten

300 g	Mehl	1/2 Teel.	Gem. Nelken
250 g	Butter	50 g	Kandierte Früchte
150 g	Zucker	3 Essl.	Milch
100 g	Gem. Haselnüsse	0,20 g	Safranfäden
3 Essl.	Orangenblütenwasser	100 g	Honig
1	Ei	75 g	Sesamsamen
1	Teel. Gem. Zimt	30 g	Geh. Pistazien
1	Teel. Gem. Kardamom	3 Essl.	Aprikosenkonfitüre

Mehl mit 200 g Butter, Zucker, Haselnüssen, Orangenwasser, Ei und Gewürzen verkneten. Teig 1 Stunde kühl stellen. Elektro Ofen auf 175° heizen. Teig ½ cm dick ausrollen, Halbmonde ausstechen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Früchte Mix feiner hacken. Milch erwärmen, Safran darin auflösen. Übrige Butter, Honig, Sesam, Früchte Mix und Pistazien zufügen, erwärmen, auf die Monde streichen. Im Ofen bei 175° (Gas: Stufe 2) etwa 15 Minuten backen.

Konfitüre erwärmen, Plätzchen damit bestreichen. Evtl. mit Trockenfrüchten, die zu Mini Figuren ausgestochen Plätzchen verzieren.