

# Kräuterladen Hollerblüte

## Rezept-Kalender

**Rezept des Monats Dezember 2014**

### **Weihnachtsplätzchen mit Wildfrüchte-Aufstrich**

**Zutaten:**

200 g weiche Butter  
100 g Orangenzucker  
1/4 Teelöffel Vanille, gemahlen  
2 Eigelbe  
100 g gemahlene Mandeln  
200 g Dinkelmehl (Typ 1050)  
Mehl zum Arbeiten  
Puderzucker zum Bestäuben  
100 g Wildfrüchte-Aufstrich (z.B Hagebuttenmus, Holunderbeeren- oder Ebereschen/  
Vogelbeer-Fruchtaufstrich)

**Zubereitung:**

Die Butter mit Orangenzucker, Vanille und Eigelben schaumig schlagen.

Mandeln und Mehl dazu geben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Den Plätzchenteig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Std. kühl stellen.

Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Sterne, Herzen oder Kreise (3-4 cm Ø) ausstechen. Bei der Hälfte der Plätzchen in der Mitte ein kleines Loch ausstechen.

Die Plätzchen aufs Backblech legen und im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°C) in 8 - 10 Minuten backen, sie sollten eine hellgelbe Farbe haben.

Die Plätzchen auf dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

Den Wildfrüchte-Aufstrich leicht erwärmen und auf die Plätzchen ohne Loch streichen.

Die mit Puderzucker bestäubten Plätzchen mit Loch auf die Plätzchen ohne Loch setzen.

**Wir wünschen viel Spaß bei Plätzchen backen! Eine schöne Weihnachtszeit!**