

Anis-Plätzchen mit Zuckerguss

Da ich dieses Jahr in meiner Familie die Rolle des Plätzchen-Backers und -Versenders übernehme und in der Adventszeit auch drei Plätzchen-Sorten backe, veröffentliche ich hiermit das zweite Weihnachts-Plätzchen-Rezept. Und zwar ein Rezept, das auf dem Grundrezept aufbaut. Ich variiere dieses nur dadurch, dass ich gemahlene Anis in den Teig gebe, diesen also ein wenig würze. Und die Plätzchen nach dem Backen noch mit dem Küchenpinsel mit Zuckerguss betreibe.

Das Zubereiten und Backen der Plätzchen macht richtig Spaß.

Ich habe ein Viertel der gebackenen Plätzchen in einer schönen, dekorativen Schale angerichtet und fotografiert, auf die ich auch stolz bin. Denn diese Schale ist etwa 35 Jahre alt. Und ich habe sie selbst eigenhändig auf einer Töpferscheibe gedreht und auch selbst glasiert. Sie stammt aus der Zeit meiner Berufsfindung nach Beendigung meines Zivildienstes, als ich noch nicht wusste, welche Berufsausbildung ich machen wollte. Da ich gern getöpft habe und auch auf einer richtigen Töpferscheibe einmal ein Tongut drehen wollte, machte ich in Mannheim ein 1-wöchiges Praktikum bei einer Töpferin. Schließlich entschied ich mich aber gegen das Handwerk, und da ich doch lieber etwas Intellektuelles machen wollte, entschied ich mich für ein Studium. Aber das Ergebnis meiner damaligen Töpfertätigkeit habe ich immer noch in meiner Küche, und ich hoffe, dass ich weiterhin viel Freude an dieser schönen Schale habe.

[amd-zlrecipe-recipe:893]