

# Früchte-Plätzchen



Ein wenig zu dunkel geworden ...

Das vierte Rezept für Weihnachtsplätzchen, die ich für die Familienangehörigen zubereite und backe. Sie werden es sicherlich anhand der Zutaten, abgesehen von den hier verwendeten Kräuterteezutaten, erkennen. Es ist ein Rezept für ganz normale Plätzchen aus Mürbeteig. Das ist vermutlich eines der wahren Grundrezepte beim Backen von Weihnachtsplätzchen, das Rezept ist sehr bekannt und verbreitet und wird sehr gern für die Weihnachtsbäckerei herangezogen.

Bei diesen Plätzchen habe ich nur eine kleine Variante ausprobiert. Ich hatte nämlich ein großes Glas mit Früchte-Kräutertee vorrätig, den ich sicherlich nicht zubereitet und als Tee getrunken hätte. Aber die vielen Zutaten, vor allem die Gewürze wie Zimt, Kardamom, und Nelken, erinnerten mich doch stark an Weihnachtsbäckerei. Und so habe ich die Zutaten

einfach komplett für den gewöhnlichen Mürbeteig für die Weihnachtsplätzchen verwendet. Indem ich sie einfach in der Küchenmaschine sehr fein gerieben und dann untergemischt habe.

Die Plätzchen haben leider ein wenig zuviel Temperatur bekommen. Sie sind nicht angebrannt, aber doch stark dunkel geworden. Das ist meinem neuen Herd mit Backofen geschuldet, der anders als das Vorgängermodell, bei dem unter anderem der Backofen nicht mehr die eingestellte Temperatur hielt, doch ganz korrekt backt und kocht. Und da waren eben die vorgegebene Temperatur von 200 °C doch etwas zuviel für das Gebäck, so dass ich die Temperatur für dieses Rezept schnell in 180 °C geändert habe. So klappt's dann auch mit den Plätzchen, nicht nur mit dem Nachbar. ☐

*Für etwa 40 Plätzchen:*

- 250 g Mehl
- 60 g Zucker
- 125 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Glas Früchte-Kräutertee (90 g):
  - Hibiskusblüten
  - Apfelstücke
  - Hagebuttenschalen
  - Cassia-Zimt
  - kandierte Ananasstücke
  - Kardamom
  - Nelken

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit | Verweildauer im Backofen pro Portion 15 Min. bei 180 °C*

Kräutertee in der Küchenmaschine sehr fein häckseln.

Alle Zutaten in einer großen Schüssel mit den Händen zu einem Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in Alufolie wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank geben.

Backpapier auf ein Backblech legen.

Teig auf einem großen, bemehlten Schneidebrett mit einem ebenfalls bemehlten Backholz zu etwa 2–3 mm Stärke ausrollen. Plätzchen mit beliebigen Plätzchenformen ausstechen und auf das Backblech legen. Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Den oben beschriebenen Arbeitsschritt noch einmal durchführen, damit der Teig aufgebraucht wird.

Plätzchen jeweils in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Am besten in einer Metallschachtel aufbewahren.

Bei Bedarf die Plätzchen gern noch weiter dekorieren, mit Puderzucker- oder Schokoladenguss, buntem Streusel oder anderen Dekormaterialien.

---

## **Schoko-Grieß-Plätzchen**



Mit Hartweizengrieß

Einfache Advents-Plätzchen bereitet man aus einem Butter-Plätzchen-Teig zu. Dieser wird verknetet, zu einer Kugel gerollt und im Kühlschrank ruhen gelassen.

Dann rollt man ihn mit einem Nudelholz dünn auf einem bemehlten Arbeitsbrett aus und sticht mit Plätzchen-Formen Plätzchen daraus aus.

Diese gibt man auf ein mit einem Backpapier belegtes Backblech und bäckt die Plätzchen im Backofen.

Ich habe bei diesem Rezept die Zutaten in zweierlei Weise abgeändert. Ich habe Weizenmehl durch Hartweizengrieß ersetzt. Dadurch werden die Plätzchen knuspriger und bekommen einen gewissen Crunch.

Und ich habe eine Tafel Bitterschokolade in der Küchenmaschine fein geraspelt und zum Plätzchenteig gegeben. Auf diese Weise erhält man Schoko-Plätzchen.

Für etwa 100 Plätzchen (5 Backbleche)

- 500 g Hartweizengrieß

- 120 g Zucker
- 250 g weiche Butter
- 2 Eier
- $\frac{1}{2}$  TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Tafel Bitterschokolade (85 % Kakao-Anteil)

*Zusätzlich:* Viele Plätzchen-Ausstechformen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit 1 Std.  
| Backzeit jeweils 15 Minuten



Butterkekse als Schoko-Variante

Schokolade in einer Küchenmaschinen fein raspeln.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in Alufolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank kühlen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Ein Backpapier auf ein Backblech legen.

Ein großes Schneidebrett bemehlen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, einen Teil davon auf dem Schneidebrett 2–3 mm dick mit dem bemehlten Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen.

Restlichen Teig dann in mehreren Arbeitsschritten wieder mit dem Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen, bis der Teig verbraucht ist. Je wärmer der Teig wird, umso schwieriger wird das Ausrollen, man muss also dafür sorgen, dass alle Arbeitsgeräte gut bemehlt sind.

Ausgestochene Plätzchen auf das Backpapier geben.

Backblech auf mittlerer Ebene für 15 Minuten in den Backofen geben.

Backblech herausnehmen. Plätzchen gut abkühlen lassen. Dann vom Backblech nehmen und in eine Schüssel geben.

Weitere Plätzchen auf einem weiteren Backblech mit Backpapier in weiteren Durchhängen backen.

Plätzchen eventuell nach Bedarf weiter dekorieren und bearbeiten.

Oder in einem Vorratsbehälter oder Blechdose aufbewahren und zum Advent servieren.

Guten Appetit!

---

## **Nan-e-Nochodchi**



Kräftig und würzig

Nan-e-Nochodchi. Persische Kichererbsen-Plätzchen.

Für die Zubereitung können Sie entweder Kichererbsenmehl verwenden. Oder Sie verwenden Kichererbsen und mahlen sie zu Mehl. Dazu brauchen Sie aber eine Getreidemühle.

Bei den Kardamom-Kapsel ist dann echte Handarbeit angesagt. Denn man benötigt die Samen in den Kapsel. Rechnen Sie dabei schon einmal eine Arbeitszeit von gut 20 Minuten mit ein. Das ist wie Krabbenpuhlen. Und fast so ähnlich meditativ. □

Ich habe dem originalen Ausgangsrezept, das ich im Internet fand, nicht getraut. Denn dieses enthielt nur Kichererbsenmehl, Zucker, Kardamomsamen und Butter. Und welche Zutat sorgt dann für die Bindung des Ganzen? Ich befürchtete, dass bei diesen vier Zutaten die Plätzchen im Backofen entweder zerfließen und flache Brettchen werden. Oder aufgrund mangelnder Bindung komplett zerfallen. Also habe ich aufgrund der Erfahrung mit dem Backen der Müsli-Plätzchen mit einer ähnlichen Menge an Zutaten zwei Eier für Bindung hinzugegeben.

Allerdings war ich mit dem so zubereiteten Teig auch nicht zufrieden. Er war mir eindeutig zu fettig. Kichererbsen im

Rohzustand werden vor dem Garen normalerweise 12 Stunden im kalten Wasser eingelegt und haben die Eigenart, auf etwa die doppelte Größe aufzuquellen. Somit war zu erwarten, dass der Teig beim 3-stündigen Ruhen im Kühlschrank auch noch aufquillt. Vorsichtshalber habe ich aber noch 100 g Mehl untergemischt, um den Teig kompakter zu bekommen.

Aber die Zubereitung und das Backen war zunächst ein Versuch und Test.

Zutaten für etwa 30 Plätzchen

- 225 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 125 Zucker
- 450 g Kichererbsenmehl
- 100 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 10 g Kardamom-Kapseln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Wartezeit 3 Stdn. | Backzeit 15 Min.



Mit Kichererbsenmehl



Samen aus den Kardamomkapseln herauspuhlen und in eine Schale geben.

Alle Zutaten in eine Backschüssel geben und mit der Hand gut verkneten.

Zu einer Kugel zusammenrollen, in Alufolie wickeln und 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Zwei Backbleche mit je einem Backpapier belegen.

Jeweils einen Esslöffel des Teiges in die Hände geben, zu einer kleinen Kugel formen, diese zu einem Plätzchen platt drücken und auf das Backpapier geben.

Zum besseren Formen der Kugel und des Plätzchens Hände gut bemehlen.

Ein Backblech auf mittlerer Ebene für etwa 20 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Den zweiten Durchgang mit dem zweiten Backblech in gleicher Weise durchführen.

Plätzchen mehrere Stunden gut abkühlen lassen.

In einem Vorratsbehälter oder einer Blechdose aufbewahren.

Zur Adventszeit servieren. Guten Appetit!

---

# Müsli-Plätzchen



Knusprig und lecker

Advents- und Weihnachtszeit ist Backzeit. Vor allem von Plätzchen. Da man diese aber für die Advents-Sonntage im Dezember und dann auch für die restliche Adventszeit bäckt, fängt man damit schon im November an. Verständlicherweise.

Somit ist der November Backzeit für die Plätzchen. Ich fange heute damit an. Ich will insgesamt vier Sorten Plätzchen backen, denn ich beliefere als Weihnachtsmann Ende November meine restliche Familie, insgesamt noch fünf weitere Familienangehörige, per Päckchen und Post mit Weihnachtsplätzchen.

Und dafür habe ich heute erst einmal Zutaten eingekauft. In gleich größerer Menge. Dazu gehören erwartungsgemäß Mehl, Zucker und Butter bzw. Margarine. Dann noch Müsli, Bitterschokolade und Nüsse. Alles weitere habe ich noch zuhause vorrätig. Jetzt habe ich alle notwendigen Zutaten zuhause gehortet. Und das Backen kann beginnen. Wie es sich

gehört, kommt diesen November beim Backen endlich auch mal eine schöne Kochschürze zum Einsatz. Schon praktisch, wie man sich an dieser beim Zubereiten und Backen schön die Hände abwischen kann. □

Als erste Plätzchensorte bereite ich Müsli-Plätzchen zu. Erwartungsgemäß sind dies Plätzchen aus Müsli, Zucker, Butter und Eiern. Und noch einigen weiteren Zutaten für Bindung und Geschmack. Aber eben leicht zuzubereiten.

*Mein Rat:* Verwenden Sie unbedingt halbfeste Butter für die Zubereitung des Teiges in der Küchenmaschine. Margarine, die ja auch bei Kühlschranktemperatur leicht streichfähig ist, ist zu weich. Die Plätzchen gelingen schon beim Formen der Plätzchen und dann auch beim Backen nicht sonderlich gut. Sie zerlaufen nämlich beim Backen und man hat anstelle von Plätzchen flache Brettchen.

*Und noch ein Rat:* Setzen Sie die geformten Plätzchen vor dem Backen mit ausreichend Abstand auf das Backblech mit dem Backpapier. Sie laufen sonst zusammen und man hat Probleme, Plätzchen von Plätzchen wieder zu trennen. Machen sie dafür lieber einen weiteren Backdurchgang, um schön geformte Plätzchen zu erhalten.

Zutaten (für etwa 25 Plätzchen)

- 230 g weiche Butter
- 200 g brauner Zucker
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 190 g Mehl
- 1 TL Backpulver

- $\frac{1}{2}$  TL Salz
- 450 g Müsli (z.B. mit Haferflocken, Früchten, Schokolade)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Minuten | Wartezeit 30 Min. | Backzeit jeweils 15–20 Min.



Die erste Plätzchensorte für die Adventszeit

Halbfeste Butter grob zerkleinern und zusammen mit dem Zucker in einer Küchenmaschine verrühren.

Eier aufschlagen und dazugeben.

Mehl, Backpulver, Vanille-Zucker und Salz dazugeben.

Alles zu einer homogenen, sämigen Masse verrühren.

In eine Backschüssel geben.

Müsli dazugeben und mit dem Backlöffel gut untermischen.

Schüssel mit Frischhaltefolie bedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Backpapier auf einem Backblech auslegen.

Jeweils etwa einen Esslöffel des Teiges in den Händen zu einer Kugel formen und diese dann etwas flach zu einem Plätzchen drücken. Hände dabei ab und zu bemehlen.

Plätzchen mit ausreichend Abstand auf das Backblech legen.

Backblech auf mittlerer Ebene für 15–20 Minuten in den Backofen geben.

An den Seiten sollen die Cookies leicht Farbe bekommen haben, in der Mitte aber noch etwas weich sein.

Backblech aus dem Backofen nehmen und Plätzchen gut abkühlen lassen.

Auf einem zweiten Backblech einen erneuten Backdurchgang wie oben beschrieben durchführen.

Man kann die Plätzchen in einem Vorratsbehälter aus Glas oder auch einer metallenen Keksdose gut 10 Tage aufbewahren. Oder man friert sie ein, dann sind sie länger haltbar.

---

## **Baharat-Plätzchen**



Für die Adventszeit

Mein zweites Plätzchen-Rezept für die diesjährige Adventszeit.

Eigentlich ist es das Grundrezept für Plätzchen, auf das ich einfach verweisen könnte.

Aber da ich dieses Jahr erst das zweite Jahr in größerem Umfang Plätzchen für die Adventszeit zubereite und backe und dann an meine Verwandtschaft verschicke, liste ich das Rezept hier doch einmal komplett auf.

Das Besondere an diesen Plätzchen ist, dass hier Baharat-Gewürz in den Mürbeteig kommt.

Baharat ist eine Gewürzmischung aus dem Nahen Osten, die vor allem Zimt, Nelken und Kardamom, aber auch schwarzen Pfeffer enthält.

Die Plätzchen haben somit zwar einen leckeren Advents-Geschmack. Aber auch einen leicht scharfen Geschmack im Abgang.

Übrigens, wer in der Vor-Adventszeit und der Adventszeit eventuell Probleme damit hat, Backpapier bei seinem Discounter oder Supermarkt zu bekommen, weil es ausverkauft ist, man kann auch die Backbleche einfach mit dem Backpinsel mit Öl oder auch Margarine einpinseln.

---

## Mandelkekse



Leckere Plätzchen

Dieses Rezept war eine reine Odyssee. Aber lesen Sie selbst nach.

Die erste Zubereitung von Plätzchen für die Adventszeit.

Als Ersatz für meine Mutter, die ja mittlerweile 91 Jahre alt

ist, nicht mehr so lange beim Backen in der Küche stehen kann und somit in der Adventszeit nicht mehr die Familie mit Plätzchen versorgen kann, springe ich seit einem Jahr für sie ein und backe und verschicke Plätzchen.

Es ist ein weiteres Gericht aus dem Kochbuch „Einfach, günstig und lecker kochen! Nr. 2“ der Hamburger Tafel e.V., das ich zubereite.

Aber dieses Gericht und somit die Plätzchen sind wirklich voll daneben gegangen.



Vor dem Backen

Schon beim Durchlesen des Rezeptes dachte ich mir, Sahne, Zucker, Mandeln und Mehl? Und was bindet bei diesen Plätzchen? Denn im Rezept steht nicht, dass man die Schlagsahne zu fester Sahne schlagen solle. Sondern es steht eben nur darin, Sahne und Puderzucker in einem Topf erwärmen. Also bin ich dem



gefolgt und habe beide Artikel in einen Topf gegeben und erhitzt.

Und selbst wenn ich die Sahne steif geschlagen hätte, sie hätte sich doch sicherlich beim leichten Erwärmen wieder etwas verflüssigt, oder nicht?

Oder wie sehen Sie das, wenn in einem Rezept steht, Sahne und Zucker in einem Topf erhitzen? Wenn Schlagsahne steif geschlagen werden soll, erwarte ich, dass dies auch explizit im Rezept steht.



Der erste Versuch, fertig gebacken

Also, dieses Rezept funktioniert definitiv nicht. Ich empfehle Ihnen, es nicht zuzubereiten. Aber lesen Sie auch unbedingt das Post Scriptum.

Leider habe mich damit vier Packungen mit gehobelten und gestiftelten Mandeln mit insgesamt 400 g völlig unnötig

verwendet und im Bio-Müll entsorgt. Schade darum.

Recherchieren Sie besser im Internet nach einem anderen Rezept für Nuss-Plätzchen, das werde ich jedenfalls tun.

P.S.: Mich hat es irgendwie nicht losgelassen, dass ich hier vier Packungen Mandeln mit 400 g für zusammen mindestens 6,- € nutzlos vergeudet hatte. Ich hatte die Plätzchen nach dem erfolglosen Backen nicht gleich weggeworfen, sondern sie erst einmal auf dem Backblech gelassen. Und siehe da, nach einer Stunde Ruhezeit hatten die durchgebackenen Plätzchen doch tatsächlich eine gewisse Festigkeit erreicht. Sollte mich hier mein Halbwissen beim Backen getrübt haben und man muss die Plätzchen einfach nur lange genug erkalten lassen, damit sie erhärten? Aber das steht zumindest nicht im Rezept.

Nun, wie bekommt man auf alle Fälle Festigkeit und Bindung in Kuchen und Gebäck? Genau, durch Eier. Ich habe somit die durchgebackenen Plätzchen in der Küchenmaschine zerhackt und zusammen mit den Plätzchen, die noch halbflüssiger Teig waren, in eine Schüssel gegeben. Dann zwei Eier aufgeschlagen, dazugegeben und alles gut vermischt.

Dann habe ich insgesamt etwa 20 Plätzchen mit einem Esslöffel auf zwei Backbleche mit Backpapier gegeben und diese 15–20 Minuten gebacken. Und habe gelungene Mandelplätzchen erhalten, die lecker schmecken. So komme ich mit diesem Rezept doch noch zu einem guten Ergebnis und zu gelungenen Plätzchen.

Es sollte aber definitiv im Rezept stehen, dass man die Plätzchen lange auskühlen lassen muss, damit sie Festigkeit erhalten.

---

# Reis-Fenchel-Plätzchen mit Nuss-Nougat-Creme

Hier das dritte Weihnachts-Plätzchen-Rezept.

Und zwar ein Rezept, das auf dem Grundrezept aufbaut. Ich variere dieses nur dadurch, dass ich fein gemörserte Fenchelsaat in den Teig gebe, diesen also ein wenig würze.

Und nach dem Backen bestreiche ich die Hälfte der Plätzchen mit dem Küchenpinsel mit etwas Nuss-Nougat-Creme und stelle somit Doppel-Plätzchen her.

Außerdem verwende ich anstelle von Weizenmehl in der Getreidemühle fein gemahlenen, schwarzen Vollkorn-Reis. Er gibt den Plätzchen einen gewissen knusprigen Crunch.

Beim Reis-Mehl hätte ich bei dieser Zubereitung fast Lehrgeld bezahlt. Denn es stellte sich heraus, dass der auch mit der feinsten Mahlstufe fein gemahlene Vollkorn-Reis doch noch sehr grob ist und nicht so fein wie gemahlener Weizen. Daher wird der Teig beim Zubereiten mit den anderen Zutaten auch leicht flüssig, so dass man ihn nicht mit dem Backholz ausrollen kann. Man muss noch einige Esslöffel Weizenmehl untermischen, damit der Teig Stabilität und Festigkeit erhält, damit man ihn ausrollen kann.

Schön ist jedoch, dass der gemahlene, schwarze Vollkorn-Reis den Plätzchen eine dunkle Farbe verleiht und diese somit gut zu der dunkelbraunen Farbe der Nuss-Nougat-Creme passen.

Achten Sie darauf, für die Doppel-Plätzchen eine passende Ausstechform zu verwenden, die nicht zu filigran ist.

[amd-zlrecipe-recipe:895]

---

# 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 getöpfert 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]

---

# Weihnachts-Plätzchen

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 auch einmal ein Grundrezept für Weihnachts-Plätzchen. Diese kann man entweder vor dem Backen durch diverse Gewürze im Teig variieren oder auch nach dem Backen noch weiter dekorieren, so z.B. mit Puderzucker, Zuckerguss oder als Doppel-Plätzchen mit Nuss-Nougat-Creme.

Das Zubereiten und Backen der Plätzchen macht richtig Spaß.

[amd-zlrecipe-recipe:892]

---

# Sesamplätzchen

„Bahahahahald ist Weihnachtszeit ...“ Na ja, das ist doch ein wenig zu weit vorweg gegriffen. Aber wenn zu dieser Zeit, im September, schon die erste Weihnachtswerbung im Fernsehen erscheint, dann kann ich auch gleich die Backzeit einläuten. Und ich tue dies, indem ich die unten stehenden Plätzchen backe.

Die diesjährige Adventszeit ist die erste, bei der ich mit meiner neuen Küchenmaschine arbeiten kann. Die neue Küchenmaschine hat den Vorteil, dass man einfach alle Zutaten für einen Teig in die Küchenmaschine gibt, diese anstellt und die Küchenmaschine rührt dann einfach einige Minuten lang den

Teig. Und ich kann in der Zwischenzeit einige weitere Dinge vorbereiten. Ich muss mich um nichts weiteres mehr kümmern. Das ist wirklich ein großer Vorteil.

Diese Sesamplätzchen habe ich schon vor 30 Jahren zu meiner Studienzeit in verschiedenen Wohngemeinschaften des öfteren zubereitet. Damals, eben zu Studienzeiten, aus unbedingt rein ökologisch hergestellten Zutaten.

Außerdem hatte ich das Rezept auch in mein erstes Kochbuch aufgenommen, das ich 2011 geschrieben und veröffentlicht habe.

Heute bin ich da etwas pragmatischer und bereite diese leckeren Plätzchen auch aus Zutaten zu, die ganz normal industriell hergestellt wurden. Es muss also nicht unbedingt immer alles Öko-Ware sein.

Bei der Zubereitung dieser Plätzchen verwende ich das erste Mal meinen neuen Spritzbeutel mit einer entsprechenden Tülle als neues Arbeitsgerät, um den Plätzchenteig optisch schön auf Backpapier und damit ein Backblech zu spritzen.

[amd-zlrecipe-recipe:214]

---

**Spritzbeutel mit fünf  
verschiedenen Tüllen**



### Neues Arbeitsgerät

Ein neues Arbeitsgerät in meiner Küche. Ich hatte vor einiger Zeit Teig übrig, den ich gern als Plätzchen im Backofen backen wollte. Aber ich hatte keinen Spritzbeutel dafür, mit dem ich den Teig auf Backpapier und ein Backblech hätte spritzen können. Also entschloss ich mich jetzt, mir eine solches Arbeitsgerät zuzulegen.

Es ist ein Spritzbeutel aus Leinen-Stoff, der fünf verschiedene Tüllen für die unterschiedlichsten Anwendungen hat. Man verwendet solch einen Spritzbeutel für Plätzchen, aber auch, um Torten zu dekorieren.

In der kommenden Zeit wird es daher des öfteren einmal Plätzchen aus dem Backofen geben, die ich schön mit dem Spritzbeutel auf Backpapier und ein Backblech spritzen und im Backofen backen kann.

An Torten und deren Verzierung werde ich mich aber voraussichtlich noch nicht wagen, deren Zubereitung ist mir doch ein wenig zu aufwändig und zu viel Arbeit.

---

# Nudelholz



Das muss ich unbedingt mit Euch teilen. Da war doch heute, schon fast zwei Wochen nach Weihnachten, nochmals der Weihnachtsmann bei mir.

Ich hatte etwas Geld zu Weihnachten geschenkt bekommen und dafür habe ich nun endlich einige Arbeitsgeräte für die Küche gekauft, die ich schon lange kaufen wollte.

Da ist zunächst einmal dieses Nudelholz. Mit ihm kann ich nun endlich auf einem bemehlten Arbeitsbrett prächtig Teig ausrollen für Nudeln, Tartes, Kuchen, Plätzchen usw. Herrlich.

Und wenn sich jemand in meiner Wohnung mit mir anlegen will,



das Nudelholz ist schnell gezückt und ... zack ... gibt's damit  
eine auf die Rübe. □

*Foto Copyright: amazon.de*