

# WEIHNACHTLICHE GEWÜRZ-PLÄTZCHEN

## ZUTATEN

150 g Butter (streichart)  
250 g Vollkornmehl  
110 g Zucker  
50 g gemahlene Mandeln  
5 g Backpulver  
1 Ei  
1 TL Zimt  
1 Msp. Zitronenabrieb  
1 Prise Gewürznelken  
1 Prise Kardamom  
etwas Milch  
Pudrzucker zum Dekorieren  
nach Bedarf

## ZUBEREITUNG

1. Die Butter mit dem Zucker und dem Ei schaumig schlagen.
2. Mandeln, Mehl, Backpulver, Zitronenabrieb und die Gewürze vermischen und mit der Masse verrühren.
3. Sollte der Teig zu fest sein, dann etwas Milch hinzugeben. Danach für ca. 30 Minuten kaltstellen.
4. Auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Ausstechen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 170° für ca. 10 Minuten backen.

*Wir wünschen  
guten Appetit!*

