



Weihnachtsplätzchen *Blütenplätzchen mit Ingwer

Rezept für ca. 50 Stück

nach Wohnen & Garten



Zutaten

Knetteig:

300g	Weizenmehl
100 g	Puderzucker
1/2	Beutel Geriebene Orangenschale Finesse Dr. Oetker (wer es intensiver mag, nimmt einen ganzen Beutel)
1TL	Ingwer gemahlen (oder 1 TL frisch geriebenen, evtl. sind dann aber Fäden des Ingwers zu spüren.)
1	Ei
200 g	kalte Butter in Stücke

Sonstiges: Puderzucker zum Bestäuben, Mehl zum Arbeiten, Blumen-Ausstecher \varnothing 5.5 cm, Backpapier & Auskühlgitter

Backofen vorheizen 160° C Heißluft oder

180° C Ober-/Unterhitze, mittlere Einschubschiene.

Backzeit ca. 10-12 Minuten !!! bei uns waren sie in ca. 10 Minuten fertig !!!

...los geht's...!

Für den Knetteig, Mehl, Puderzucker, Abrieb Zitronenschale und Ingwer auf die Arbeitsfläche häufen. Das Ei auf die Mitte geben und die Butterstücke rundherum verteilen. Die Butter möglichst klein schneiden, desto schneller ist der Teig geknetet und wird durch die Handwärme nicht so warm. Vor dem verkneten, mit einem Messer alles durchhacken und mit den Händen alles zu einem festen Teig verkneten.

...und schnell ab in den Kühlschrank, für 1 Stunde...!

Nach dem Kühlen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm ausrollen. Blumen ausstechen auf das Backblech mit Backpapier legen. ...und ab in den Ofen..!

Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

...ratz-fatz fertig..♥ !..

Tipp♥ Wer jetzt noch keine Zeit zum Verzieren hat, hebt die Plätzchen in einer gut schließenden Plätzchendose auf.