

Plätzchenrezept mit gesundem Extra

Zutaten für ca. 30 Stück:

- 100 g Puderzucker (geseibt)
- 300 g Mehl und Mehl um Arbeiten
- 180 g kalte Butter
- 2-3 TL abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)
- ½ TL NAHANI Fermentierter Ingwer
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb



Zubereitung:

1. Puderzucker und Mehl sieben. Zusammen mit Butterflöckchen, Orangenschale, NAHANI Fermentierter Ingwer, Salz und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt 1-2 Stunden kalt stellen.
2. Backofen auf 175 Grad vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche 3-4 mm dünn ausrollen. Mit Sterne und Herzen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Ofen ca. 10 Minuten backen.
3. Plätzchen auskühlen lassen.

