



Menge 80 - 100 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

GEWÜRZPLÄTZCHEN

Kardamom, Zimt und Muskat geben diesen Plätzchen die besondere Note!



Zubereitung

1. Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Ei und Rum zugeben. Mehl, Gewürze, Nüsse und Diamant Grümmel Kandis unterkneten und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Rollen formen, in Folie wickeln und mehrere Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Die Rollen in 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
3. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 12-15 Minuten backen.
4. Kuvertüre hacken, im warmen Wasserbad schmelzen und abgekühlte Plätzchen halb hineintauchen.

Zutaten

| | |
|--------|-------------------------|
| 200 g | Butter (oder Margarine) |
| 100 g | Diamant Brauner Zucker |
| 1 | Ei |
| 2 EL | Rum |
| 200 g | Mehl |
| 1/2 TL | gem. Kardamom |
| 1/2 TL | Zimt |
| 1 Msp. | Muskat |
| 200 g | gemahlene Haselnüsse |
| 100 g | Diamant Grümmel Kandis |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.