

Weihnachtsbacken Rezepte

Kardamomherzen

Anzahl: 50 Stück

Gattung: Backen, Kleingebäck, Weihnachten

FÜR DEN TEIG

100 g Weiche Butter	- Arbeitsfläche
125 g Zucker	1/2 Teel. Backpulver
1 Ei	2 Teel. Gemahlener Kardamom
250 g Mehl + Mehl für die	100 g Hagelzucker zum Bestreuen

UTENSILIEN

Frischhaltefolie	- Backpapier)
Herzausstecher	Kuchengitter
Dauerbackfolie (ersatzweise	

1. Butter mit Zucker schaumig rühren. Das Ei hinzufügen. Mehl, Backpulver und Kardamom mischen und unter die Butter-Ei-Mischung rühren. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühlen.

2. Den Backofen auf 200 (Umluft 180) Grad vorheizen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn ausrollen. Herzen ausstechen und auf ein mit Backfolie ausgelegtes Blech legen. Die einzelnen Plätzchen mit Hagelzucker bestreuen. In ca. 8 Minuten hellgelb backen. Auf Kuchengitter auskühlen lassen.