

Es wird wieder Zeit, sich mit Rezepten für die beginnende Weihnachtsbäckerei zu befassen. Es gibt Plätzchen, die immer wieder gerne gebacken werden, aber vielleicht möchten Sie ja auch mal etwas Neues ausprobieren. Die Gelegenheit bietet sich mit dem folgenden Rezept...

Chia-Vanille-Plätzchen (ca. 60 Stück)

Zutaten:

200 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
50 g Chiasamen
125 g Butter oder Margarine
35 g Agavendicksaft
2 Teel. Bourbon-Vanille-Paste
1 Prise Salz
50 g gemahlene Mandeln

Zum Dekorieren:

1 Pck. weiße Kuvertüre



Zubereitung:

Die angegebenen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Einige Zeit kaltstellen. Anschließend ausrollen und mit beliebigen Formen ausstechen. Oder kleine Kugeln formen und mit einer Gabel flach drücken.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Abbacken.

Temperatur: 175°C

Backzeit: ca. 12 Minuten

Die Plätzchen erkalten lassen.
Anschließend mit flüssiger

Kuvertüre → verzieren.

Tipp: → Statt Agavendicksaft kann auch 40 g brauner Zucker verwendet werden.

Das Gebäck hält sich in gut schließenden Dosen ca. 2 Wochen.