

## Vanilletaler, Ingwerplätzchen, Kümmelglocken

(Foto unten; je etwa  
40 Stück)

500 g Mehl, 250 g Butter oder Margarine, 200 g Zucker, 2 Eigelb, Vanilletaler: 1 Vanilleschote, 2 Päckchen Vanillezucker, 75 g Kakaoglasur, Ingwerplätzchen: 1 Teel. Ingwerpulver, 1 Eigelb, 1 Stück eingelegte Ingverknolle (etwa 3 cm); Kümmelplätzchen: 1 Teel. Kümmel (im Mörser zerstoßen), 2 Eßl. Hagelzucker.

Mehl, Fett in Flöckchen, Zucker und Eigelb erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen verkneten. Den Teig dritteln. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark unter eine Teigportion kneten. Den Teig zu einer Rolle (Ø etwa 4 cm) formen. Vanillezucker auf die Arbeitsfläche streuen und die Rolle darin wälzen. Die zweite Teigportion mit Ingwerpulver und die dritte Portion mit Kümmel verkneten. Alle Teige etwa eine Stunde im Kühl schrank stehenlassen. Von der Vanille-Teigrolle etwa 3 mm dicke Scheiben abschneiden und auf mit Backtrennpapier ausgelegte Backbleche legen. In den Backofen schieben, auf 200 Grad/Gas Stufe 3 schalten und etwa 20 Minuten backen; das nächste Blech nur 12 Minuten. Den Ingverteig zwischen Klarsichtfolie ausrollen und Blüten ausstechen. Mit Eigelb bestreichen und mit Ingwerstreifen belegen. Auf Backbleche legen und wie oben beschrieben backen. Kümmelteig ausrollen, Glocken oder andere weihnachtliche Formen ausstechen und mit Hagelzucker bestreuen. Wie oben beschrieben backen. Für die Vanilletaler zerbröckelte Kakaoglasur im Wasserbad schmelzen. Vanilletaler zur Hälfte in die Schokolade tauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen (Vanilletaler pro Stück ca. 55 Kalorien/188 Joule; Ingwerplätzchen pro Stück ca. 45 Kalorien/199 Joule; Kümmelplätzchen pro Stück ca. 50 Kalorien/209 Joule).

## Anisplätzchen

(Foto unten; etwa 40 Stück)

3 Eier, 250 g Puderzucker, 250 g Mehl, 1 Teel. Anispulver.

Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig schlagen. Mehl und Anis mischen und unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer glatter Tülle füllen. Häufchen auf mit Backtrennpapier ausgelegte Backbleche spritzen. Über Nacht trocknen lassen. Am nächsten Tag nacheinander in den Backofen schieben, auf 150 Grad/Gas Stufe 1 schalten und etwa 20 Minuten backen; das nächste Blech nur 15 Minuten (pro Stück ca. 50 Kalorien/209 Joule).

## Echte Vanille

Als Backgewürz verwendet man nur das mit einem spitzen Messer ausgekratzte „Mark“ der Vanilleschote; die leere Schote hat aber noch genug Aroma, um in einem Schraubglas normalen Zucker zu würzen. Gekaufter Vanillezucker enthält mindestens 5% echte Vanille (das sind die winzigen schwarzen Pünktchen!); der billigere Vanillinzucker bekommt Duft und Geschmack von synthetischen Aromen. Flüssiger Vanilleextrakt ist mit Naturvanille gewürzt.

Gewürzplätzchen mit starkem Aroma nach Sorten getrennt in gut schließenden Dosen lagern.

