

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 Ingwer-
knolle (etwa 3 cm);
Kümmelplätzchen: 1 Teel.
Kümmel (im Mörser
zerstoßen),
2 Ebl. Hagelzucker.

Mehl, Fett in Flöckchen, Zuk-
ker und Eigelb erst mit den
Knethaken des Handrührge-
rätes, dann mit den Händen
verkneten. Den Teig dritteln.
Vanilleschote längs halbieren
und das Mark herauskratzen.
Vanillemark unter eine Teig-
portion kneten. Den Teig zu
einer Rolle (Ø etwa 4 cm) for-
men. Vanillezucker auf die Ar-
beitsfläche streuen und die
Rolle darin wälzen. Die zweite
Teigportion mit Ingwerpulver
und die dritte Portion mit
Kümmel verkneten. Alle Tei-
ge etwa eine Stunde im Kühl-
schrank stehenlassen. Von
der Vanille-Teigrolle etwa 3
mm dicke Scheiben ab-
schneiden und auf mit Back-
trennpapier ausgelegte Back-
bleche legen. In den Back-
ofen schieben, auf 200 Grad/
Gas Stufe 3 schalten und et-
wa 20 Minuten backen; das
nächste Blech nur 12 Minu-
ten. Den Ingwertieg zwischen
Klarsichtfolie ausrollen und
Blüten ausstechen. Mit Eigelb
bestreichen und mit Ingwer-
streifen belegen. Auf Back-
bleche legen und wie oben
beschrieben backen. Küm-
melteig ausrollen, Glocken
oder andere weihnachtliche
Formen ausstechen und mit
Hagelzucker bestreuen. Wie
oben beschrieben backen.
Für die Vanilletaler zerbrö-
ckelte Kakaoglasur im Wasser-
bad schmelzen. Vanilletaler
zur Hälfte in die Schokolade
tauchen und auf einem Ku-
chengitter trocknen lassen
(Vanilletaler pro Stück ca. 55
Kalorien/188 Joule; Ingwer-
plätzchen pro Stück ca. 45
Kalorien/199 Joule; Kümmel-
plätzchen 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 Quir-
len des Handrührgerätes cre-
mig schlagen. Mehl und Anis
mischen und unterheben.
Den Teig in einen Spritzbeu-
tel mit großer glatter Tülle fül-
len. Häufchen auf mit Back-
trennpapier ausgelegte Back-
bleche spritzen. Über Nacht
trocknen lassen. Am näch-
sten Tag nacheinander in den
Backofen schieben, auf 150
Grad/Gas Stufe 1 schalten
und etwa 20 Minuten backen;
das nächste Blech nur 15 Mi-
nuten (pro Stück ca. 50 Kalo-
rien/209 Joule).

Echte Vanille

Als Backgewürz verwendet
man nur das mit einem spit-
zen Messer ausgekratzte
„Mark“ der Vanilleschote; die
leere Schote hat aber noch
genug Aroma, um in einem
Schraubglas normalen Zuk-
ker zu würzen. Gekaufter Va-
nillezucker enthält minde-
stens 5% echte Vanille (das
sind die winzigen schwarzen
Pünktchen!); der billigere Va-
nillinzucker bekommt Duft
und Geschmack von syntheti-
schen Aromen. Flüssiger Va-
nilleextrakt ist mit Naturvanille
gewürzt.

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

