



Rezept: Braune Julplätzchen

250 g flüssiger Honig, 125 g Zucker, 1 Prise Salz, 130 g Butter und 1 EL Milch in einem Topf unter Rühren langsam erwärmen, bis die Masse zerlassen und aufgelöst ist. Dann kalt stellen! Unter die fast erkaltete Masse rührst du nun 5 Tropfen Zitronenaroma, 1 gestrichenen TL gemahlene Kardamom und 1 gestrichenen TL Zimt.

Jetzt mischst du 500 g Weizenmehl mit 3 gestrichenen TL Backpulver und rührst 2/3 davon bei mittlerer Stufe unter die Honig-Buttermasse. 30 g gemahlene Haselnüsse und das restliche Mehl musst du nun noch von Hand unterkneten. Vielleicht brauchst du etwas mehr Mehl, damit der Teig nicht mehr klebt. Jetzt wickelst du den Teig in Folie und stellst ihn für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

Danach kannst du ihn ausrollen, Plätzchen ausstechen, aufs Blech legen und dünn mit Kondensmilch bestreichen. Bei 160-180 °C Umluft brauchen die Plätzchen im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten, wenn du mit Ober-/Unterhitze backst, stellst du den Ofen auf 180-200°C.

(Rezept nach Dr. Oetker)

