



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Leckere Weihnachtsplätzchen

Zutaten:

250 ml Wasser
200 g Weizenmehl (Vollkorn)
200 g gem. Haferflocken
100 g Reismehl wenn zur Hand
(sonst den Weizenmehlanteil erhöhen)
300 g Naturjoghurt
2 Esslöffel Ahorn Sirup
1 Teelöffel Kardamom
1 Teelöffel Zimt



So wird es gemacht:

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem Teig kneten. Teig in Folie einpacken und ungefähr 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf ca. 200°C vorheizen (bei Umluft 180°C)

Teig ausrollen und mit Plätzchenformen ausstechen. Auf ein Backblech geben und ungefähr 10-15 Minuten backen lassen.

Mein Tipp:

Damit die Plätzchen schön knackig sind nochmal eine halbe Stunde bei 50°C und leicht geöffneter Ofentür trocknen lassen.

