

Weihnachtliche Zimt-Plätzchen



ZUTATEN:

- 200 g gem. Haselnüsse
- 100 g gem. Mandeln
- 100 g Dinkelmehl
- 2 EL Zimt
- 10 Datteln
- 1 Bio-Orange (ca. 1,5 EL der Schale)
- 2 EL Zitronensaft
- 8 EL Wasser

Außerdem:

- Mehl zum ausrollen
- Puderzucker & Zitronensaft

SCHRITTE:

- 1) Datteln ca. 15 Minuten in Wasser einweichen
- 2) Orange heiß abwaschen und Schale fein abreiben
- 3) Gemahlene Nüsse, Mehl und Zimt vermischen
- 4) Datteln klein schneiden, 8 EL des „Dattel-Wassers“, 1,5 EL Orangenschale und den Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab pürieren
- 5) Das Mehl-Nuss-Gemisch mit der Dattelmasse zu einem homogenen Teig verkneten
- 6) Teig ca. 30 min. im Kühlschrank ziehen lassen
- 7) Den Ofen auf 230°C Ober-Unterhitze vorheizen
- 8) Den Teig mit etwas Mehl ca. 0,5 cm dick ausrollen, mit Plätzchenformen ausstechen und auf einem (mit Backpapier belegten) Blech verteilen
- 9) Die Plätzchen ca. 5-6 min. auf mittlerer Schiene backen
- 10) Wem die Plätzchen nicht süß genug sind, kann sie nach dem Abkühlen noch dünn mit Zuckerguss bepinseln
- 11) Eine schöne Vorweihnachtszeit an alle! ☺



GEHEIMTIPPS:

- Wer Zimtsterne mag kann anstelle von Zuckerguss auch eine Masse aus Puderzucker und Eischnee zubereiten und die Plätzchen vor dem Backen damit bestreichen
- Die Plätzchen lassen sich auch mit anderen Trockenfrüchten zubereiten und mit verschiedenen Weihnachtsgewürzen aufpeppen

**Unser
Club.de**

