

## Plätzchenrezepte aus der Bastion Marie in Kronach



### **Schokoli**

- 500g weiche Butter
- 200g Puderzucker
- 500g Stärkemehl
- 150g Mehl
- 60g Kakao
- 2 TL Zimt
- 1 TL Kardamom
- Ganze Haselnüsse für die Füllung

Alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem Teig kneten. Den Teig an einem kühlen Ort 24 Stunden ruhen lassen. Rollen formen und mit einem Messer in kleine Stücke schneiden. Diese dann um eine Haselnuss legen und zu kleinen Kugeln formen. Für 7-8 Minuten bei 175 Grad backen. Anschließend mit Puderzucker garnieren.

### **Vanillekipferl**

- 600g Mehl
- 500g weiche Butter
- 250g Zucker
- 6 Eigelb
- 2 Vanillezucker
- 300g geriebene Mandeln

Alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem Teig kneten. Den Teig an einem kühlen Ort 24 Stunden ruhen lassen. Rollen formen und mit einem Messer in kleine Stücke schneiden. Diese dann mit drei Fingern zu einer kleinen Rolle und anschließend zu einem Mond formen. Für 8-10 Minuten bei 175 Grad backen. Nachdem die Plätzchen etwas abgekühlt, aber noch warm sind in einer Mischung aus Puderzucker, Kristallzucker und Vanillezucker wenden.

**Viel Freude beim Nachbacken und eine schöne Weihnachtszeit!**