

Rezept Freiburger Ladyplätzchen

Zutaten (1-2-3-Teig)

- Weiche Butter 100 g (2/5 Butterstück)
- Ei 1
- Rohrzucker 50 g (2,5 gehäufte Esslöffel)
- Gemahlene Zimtstange 1 (3 g) und Nelken 5 (0,5 g)
- Mehl 200 g (7 gehäufte Esslöffel)
- **Gehakte Cashew Nüsse 50 g,**
gehackte in Rum eingelegte Cranberrys 50 g

Prozess

1. Butter und Ei mit Mixer mischen
2. Zucker und Gewürze unterrühren
3. Mehl schrittweise mit Mixer bzw. Hand kneten,
gehakte Cashew-Nüsse & eingelegte Cranberrys einkneten
4. Teig ausrollen, Kekse ausstechen und mit Cashew dekorieren
5. Kekse bei 180°C Umluft 12 min im Backofen backen

Hilfsmittel

Backofen
Gewürzmühle
Rührbehälter
Brettchen
Messer
Nudelholz
Ausstechform
Mixer
Waage



Bilder: Kröger