



Zutaten:

250 g Mehl
125 g Zucker
165 g Butter, kalt
1 Prise Herbaria Sizilianisches Steinsalz
0,5 Beutel Herbaria Kleiner Lord
1 Eigelb

Zutaten für die Glasur:

75 g Muscovado Zucker
100 g Zartbitterkuvertüre
1 EL Zitronensaft
Mandeln oder Walnußkerne zum Verzieren
Pekannüsse



KitchenAid
Küchenmaschine
ARTISAN 175PS
in Liebesapfelrot,
4,8 L



Birkmann
Gebäckdosen-Set
Sweet Home,
3-teilig



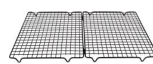
Herbaria Kleiner
Lord, bio



Herbaria
Sizilianisches
Steinsalz



KitchenAid Food
Processor 3,1L in
empire rot



Städter Kühlgitter
rechteckig,
klappbar mit Füßen



Dr. Oetker
Ausstechform
Stern, 6-tlg.



Westmark digitale
Küchenwaage
ELEGANCE



KochForm Ausroll-
Set

1

Mehl, Zucker, Butter, Salz und Herbaria Gewürzmischung Kleiner Lord in einer Schüssel miteinander vermengen, das Eigelb und 1 EL Wasser zugeben, zu einem glatten Teig verkneten, zudecken und 30 Minuten kühl stellen.

2

Backofen auf 180 Grad vorheizen (Ober-/Unterhitze). Den Teig 5 mm dick ausrollen, ausstechen, auf ein Blech mit Backpapier legen und auf der mittleren Schiene 10-12 Minuten lang hellgolden backen.

3

Wahrscheinlich passen nicht alle Plätzchen auf ein Blech, also nacheinander auf zwei oder drei Blechen ausbacken. Fertige Plätzchen jeweils vom Blech nehmen und abkühlen lassen – zum Beispiel auf einem Gitter.

4

Muscovadozucker im Blitzhacker zu Muscovado-Puderzucker pulverisieren und mit Zitronensaft zu einer Glasur verrühren. Die Plätzchen damit bestreichen, oder mit einem Teelöffel jeweils einen kleinen Klecks Glasur auf jedes Plätzchen geben. Oder für eine Schokoladenglasur die Kuvertüre hacken, zwei Drittel davon in eine Metallschüssel geben und auf einem passenden Topf mit etwas Wasser schmelzen. Immer wieder umrühren, damit die Schokolade nicht zu heiß wird. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, die Schüssel vom Herd nehmen, restliche Kuvertüre zugeben und rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Plätzchen eintauchen und auf einem Gitter abtropfen lassen. Nach Belieben zusätzlich jeweils eine viertel Pekan- oder Walnuss, Mandeln oder ein paar Pinienkerne auflegen, leicht andrücken und trocknen lassen.

Für noch mehr Ingwer-Geschmack, kann der komplette Inhalt der Herbaria Kleiner Lord Gewürzmischung (=10g) hinzugegeben werden.