

Kardamom - Monde - Island

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Land, Island

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Hirschhornsalz
100	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1 1/2	Teel.	Kardamom, gemahlen
150	Gramm	Butter
2		Eier
		Mehl, zum Ausrollen
300	Gramm	Pflaumenmus

Anleitung:

Milch zum Bestreichen Mehl und Backpulver auf die Arbeitsfläche sieben. Hirschhornsalz, Zucker, Salz Kardamom und Butter in Stückchen daraufgeben. In die Mitte eine Mulde drücken und die Eier hineingeben. Alles mit einem grossen Messer bröselig hacken und dann mit den Händen zum glatten Teig verkneten.

In Folie gewickelt für 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Dann auf bemehlter Fläche 4 mm dünn ausrollen und Plätzchen von etwa 6 mm Durchmesser ausstechen. In die Mitte der Plätzchen je ½ Teelöffel Pflaumenmus geben und die Teighälften zu Halbkreisen darüberschlagen. Die Ränder mit einer Gabel festdrücken und die Monde mit Milch bepinseln.

Mit 2 cm Abstand auf das mit Backpapier belegte Blech legen und auf der mittleren Schiene des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens hellbraun backen.

Sofort vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Quelle