

# Plätzchenliebe international!

Wir haben unsere Kolleginnen und Kollegen nach ihren liebsten Weihnachtsplätzchen gefragt und drei tolle Rezepte eingesammelt! Viel Spaß beim Nachbacken und Aufessen – vielleicht in der nächsten Kursstunde? Welche Leckereien mögen Ihre Lernenden am liebsten?



## Hildabrötchen aus Deutschland

300 g Mehl  
125 g Zucker  
1 kleines Stückchen Vanilleschote  
150 g Butter oder Margarine gewürfelt  
1 Ei

Zum Bestreichen:  
Etwas Gelee oder Marmelade

Zur Glasur:  
125 g Puderzucker  
2 EL heißes Wasser  
3-4 Tropfen Zitronensaft

Mehl mit Zucker, Vanillemark, Butter und Ei zunächst mit einem Messer und dann mit den Händen schnell verkneten. 1-2 Stunden kalt stellen. Danach ausrollen und runde Plätzchen sowie Plätzchen mit Loch ausstechen. Die Hildabrötchen im vorgeheizten Backofen bei 165 °C für 12-15 Minuten leicht goldbraun backen. Die noch heißen runden Plätzchen mit Marmelade bestreichen und jeweils eins mit Loch darauf setzen. Danach mit Puderzuckerglasur bestreichen oder nur mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Auch Herzen, Blumen oder andere Formen sind geeignet – sie schmecken immer fantastisch!

## Pepparkakor aus Schweden

180 g Zucker  
130 g Rübensirup  
100 ml Wasser  
125 g gewürfelte kalte Butter  
1 EL gemahlener Zimt  
je 1/2 TL gemahlener Ingwer und Kardamom  
1 TL Natron oder Backpulver  
450 g Weizenmehl

Zur Dekoration:  
1 Eiweiß  
1 TL Zitronensaft  
120 g Puderzucker

Zucker, Sirup und Wasser kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Zusammen mit den Gewürzen zur kalten Butter geben und mit dem Rührgerät vermischen. Den Teig etwas abkühlen lassen. Gesiebtes Mehl dazugeben, zu glattem Teig verkneten und zugedeckt 24 Stunden kalt stellen. Teig kurz durchkneten, ca. 3-4 mm dick ausrollen und Motive ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 4-6 Minuten backen.

Für den Guss Eiweiß und Zitronensaft zu Schnee schlagen und mit Puderzucker zu einem glatten Teig verrühren. Nach Belieben verzieren und genießen.



## Kourambiedes aus Griechenland

500 g weiche Butter (Raumtemperatur)  
2 Pkg. Vanillezucker  
1 Pkg. Backpulver  
1 Ei  
1 Tasse Puderzucker  
ca. 750 g Mehl, gesiebt  
200 g Mandeln (ganz oder grob gemahlen)

Zum Bestreuen:  
ca. 500 g Puderzucker

Alle Zutaten, außer Mehl und Backpulver, gut verrühren. Dann Mehl und Backpulver dazu sieben und gut mischen bis ein fester, nicht mehr klebriger Teig entsteht. Aus dem Teig ca. walnußgroße flache Kugeln formen. Mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C ca. 25 Min. backen, bis die Plätzchen ganz leicht braun werden. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Kourambiedes findet man zu Weihnachten in jeder griechischen Konditorei in großen Mengen!

