

Kartoffelmehlplätzchen – kleine Nordlichter

nexus/ag



Zutaten

500g	Kartoffelmehl
200g	Butter – etwas weich, nicht hart aus dem Kühlschrank
200g	Zucker
1 Eigelb –	Eiweiss schlagen
1 Päckchen	Vanillezucker
Saft von ½	Zitrone
1 Päckchen	Backpulver

Zubereitung

1. Butter, Zucker, Eigelb, Vanillezucker verrühren, langsam Kartoffelmehl dazu – mit Zitronensaft und Eischnee vermischen.
2. Das Backpulver unter das Kartoffelmehl geben.
3. Den Teig kneten, bis er gebunden ist, anschließend 10-15min in den Kühlschrank stellen.
4. Das Backblech mit Backpapier auslegen
5. Vom Teig, 2-3 cm Durchmesser Kugeln formen und in einem Abstand von 5-6cm auf dem Backblech verteilen.
6. Bei 175-180°C (Umluft) hellgelb backen.
7. Die fertigen Plätzchen gleich nach dem Backen mit einem Messer vom Papier lösen.

Das Lieblingsrezept von Katrin Scheede

„Einst aus der Zeit des Berufsstartes von der damaligen Arbeitskollegin entdeckt und für gut befunden, wird es nun jedes Jahr zu dieser Zeit mit der eigenen Familie zubereitet. Es handelt sich hierbei um ein Original Friesen-Gebäck und ergänzt sich gut zu einem leckeren Tee oder Grog nach einem ausgiebigen Spaziergang an der frischen kalten Luft.“

Katrin Scheede arbeitet bei NEXUS / CHILI als Schulungsbeauftragte für interne Schulungen.

