Rezept

Gewürzkarten nach Omas Rezept

Ein Rezept von Gewürzkarten nach Omas Rezept, am 29.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

- **100 g** Zartbitterkuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil)
- **1/2 TL** Zimtpulver
- **120 g** Zucker
- **1** Eigelb
- **250 g** Mehl
- **1/4 TL** Lebkuchengewürz
- **1** Ei
- **120 g** alte Butter

FÜR DIE DEKO:

- **1** Eiweiß zum Bestreichen
- **100 g** Belegkirschen
- **100 g** halbierte geschälte Mandeln (30-40 Stück)

AUßERDEM:

- Mehl für die Arbeitsfläche
- Mini-Ausstecher in Herzform
- **1** Spielkarte

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 165° (Umluft) vorheizen. Backpapier für mehrere Backbleche bereitlegen. Für den Teig die Kuvertüre fein reiben. Das Mehl mit den Gewürzen sieben, mit Zucker und Kuvertüre mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und Ei und Eigelb hineingeben. Die kalte Butter in Flöckchen schneiden und rundherum auf dem Mehlrand verteilen. Alle Zutaten mit den Händen rasch zu einem feinen Mürbeteig verkneten.

2. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 3-4 mm dünn ausrollen und mit einem scharfen Messer Plätzchen in Größe der Spielkarte ausschneiden, nach Belieben auch kleiner.

3. Die Teigkarten auf die Bleche setzen, für die Deko mit dem verquirlten Eiweiß bestreichen und mit den Mandelhälften verzieren. Nach Belieben die Belegkirschen halbieren und mit dem Ausstecher zu kleinen Herzen ausstechen. Die Herzen ebenfalls auf die Gewürzkarten setzen. Die Plätzchen im Ofen ca. 10 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.