

Rezept

Kurkuma-Rollen-Plätzchen

Ein Rezept von Kurkuma-Rollen-Plätzchen, am 17.04.2024

Zutaten

200 g Rollenkeks-Grundteig

2 EL frisch gemahlener Pfeffer

6 EL Kurkumapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße 20 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Drückt eine tiefe Mulde in den Teig, gebt die Gewürze hinein und knetet so lange bis der gesamte Teig knallig gelb ist. Handschuhe sind kein Muss, aber auch nicht von Nachteil.

2. Die Rolle muss nun in Frischhaltefolie für 20 Minuten ins Gefrierfach.

3. Folie abnehmen, 0,5cm breite Scheiben abschneiden und auf einem Blech mit Backpapier im Ofen bei 170 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 10 Minuten backen.