Zutaten

- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Eigelb
- 100 g Brauner Zucker
- 125 g Butter
- 100 g Mehl
- 100 g Maismehl
- 50 g Polentagrieß
- Schalenabrieb von 3 ungespritzten Orangen
- 1 Prise Salz
- Buchstabenset:
- verschiedene Online-Anbieter oder im Haushaltswarengeschäft

Backen, Dessert, Kuchen

Knusprige Rosmarin-Orangen Plätzchen mit Kochatelier-Bonn-Aufdruck

Frühlingsplätzchen, die den Sommer mit mediterranen Aromen ankündigen. Zu Kaffee oder Eiscreme ein Genuss!

So wird’s gemacht:

1. Rosmarinnadeln vom Stiel zupfen und fein hacken.
2. Anschließend mit den übrigen Zutaten zu einem festen Teig verkneten.
3. Diesen in Folie einschlagen und im Kühlschrank für mindestens eine Stunde kühlen.
4. Den Teig gleichmäßig auf eine Stärke von 3-4 mm ausrollen, dabei die Arbeitsfläche immer wieder gut mehlieren.
5. Mit einem Pizzarad auf die gewünschte Größe schneiden oder einen beliebigen Plätzchenausstecher verwenden.
6. Die ausgestochenen Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes

Backblech geben.

7. Mit Plätzchenbuchstaben beschriften und im Ofen bei 175 Grad Umluft für ca. 10-12 Minuten backen.