Reis-Fenchel-Plätzchen mit Nuss-Nougat-Creme

Hier das dritte Weihnachts-Plätzchen-Rezept.

Und zwar ein Rezept, das auf dem Grundrezept aufbaut. Ich variiere dieses nur dadurch, dass ich fein gemörserte Fenchelsaat in den Teig gebe, diesen also ein wenig würze.

Und nach dem Backen bestreiche ich die Hälfte der Plätzchen mit dem Küchenpinsel mit etwas Nuss-Nougat-Creme und stelle somit Doppel-Plätzchen her.

Außerdem verwende ich anstelle von Weizenmehl in der Getreidemühle fein gemahlenen, schwarzen Vollkorn-Reis. Er gibt den Plätzchen einen gewissen knusprigen Crunch.

Beim Reis-Mehl hätte ich bei dieser Zubereitung fast Lehrgeld bezahlt. Denn es stellte sich heraus, dass der auch mit der feinsten Mahlstufe fein gemahlene Vollkorn-Reis doch noch sehr grob ist und nicht so fein wie gemahlener Weizen. Daher wird der Teig beim Zubereiten mit den anderen Zutaten auch leicht flüssig, so dass man ihn nicht mit dem Backholz ausrollen kann. Man muss noch einige Esslöffel Weizenmehl untermischen, damit der Teig Stabilität und Festigkeit erhält, damit man ihn ausrollen kann.

Schön ist jedoch, dass der gemahlene, schwarze Vollkorn-Reis den Plätzchen eine dunkle Farbe verleiht und diese somit gut zu der dunkelbraunen Farbe der Nuss-Nougat-Creme passen.

Achten Sie darauf, für die Doppel-Plätzchen eine passende Ausstechform zu verwenden, die nicht zu filigran ist.

[amd-zlrecipe-recipe:895]