Baharat-Plätzchen



Für die Adventszeit

Mein zweites Plätzchen-Rezept für die diesjährige Adventszeit.

Eigentlich ist es das Grundrezept für Plätzchen, auf das ich einfach verweisen könnte.

Aber da ich dieses Jahr erst das zweite Jahr in größerem Umfang Plätzchen für die Adventszeit zubereite und backe und dann an meine Verwandtschaft verschicke, liste ich das Rezept hier doch einmal komplett auf.

Das Besondere an diesen Plätzchen ist, dass hier Baharat-Gewürz in den Mürbeteig kommt.

Baharat ist eine Gewürzmischung aus dem Nahen Osten, die vor allem Zimt, Nelken und Kardamom, aber auch schwarzen Pfeffer enthält.

Die Plätzchen haben somit zwar einen leckeren Advents-Geschmack. Aber auch einen leicht scharfen Geschmack im Abgang.

Übrigens, wer in der Vor-Adventszeit und der Adventszeit eventuell Probleme damit hat, Backpapier bei seinem Discounter oder Supermarkt zu bekommen, weil es ausverkauft ist, man kann auch die Backbleche einfach mit dem Backpinsel mit Öl oder auch Margarine einpinseln.

Baharat-Plätzchen



24. November 2020
von Thobie
Kategorie Gebäck
Personen
2
Zubereitungszeit
1 Stunde
Garzeit
15 Minuten
Gesamtzeit
1 Stunde, 15 Minuten



Zutaten

- 250 g Mehl
- 60 g Zucker
- 125 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 EL Baharat

Anleitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig zu einer Kugel formen, in Alufolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank kühlen.
3. Backofen auf 200 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

4. Ein Backpapier auf ein Backblech legen.
5. Ein großes Schneidebrett bemehlen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf dem Schneidebrett 2–3 mm dick mit dem bemehlten Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen. Restlichen Teig dann in mehreren Arbeitsschritten wieder mit dem Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen, bis der Teig verbraucht ist. Je wärmer der Teig wird, umso schwieriger wird das Ausrollen, man muss also dafür sorgen, dass alle Arbeitsgeräte gut bemehlt sind.
6. Ausgestochene Plätzchen auf das Backpapier geben.
7. Backblech auf mittlerer Ebene für 15 Minuten in den Backofen geben.
8. Plätzchen vom Backblech nehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.
9. Plätzchen eventuell nach Bedarf weiter dekorieren und bearbeiten.

Schlagwörter

Advent,
Baharat,
Mürbeteig,
Plätzchen,
Weihnachten

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/11/24/baharat-plaetzchen/