

Hallo ihr lieben Leser,

in den letzten Tagen haben wir schon viele schöne Dinge zu lesen bekommen. Ich habe mir gedacht ich grüße euch mal mit etwas ganz Praktischem. Zu unserem letzten Frauenwochenende in Sebnitz hatte ich für alle ein paar Plätzchen gebacken und viele Frauen haben mich nach dem Rezept gefragt, weil die wirklich lecker sind. Nun zu unserer Weihnachtszeit gehören in viele Familien Plätzchen dazu und ich dachte mir, ich verrate euch heute mal mein Rezept. Vielleicht habt ihr Lust und backt in den nächsten Tagen noch ein paar davon. Dann könnt ihr euch entspannt mit einem Plätzchen hinsetzen und den nächsten wunderschönen Beitrag in unserem Adventskalender genießen. Ich wünsche euch allen eine frohe und gesegnete Advents- und Weihnachtszeit,

eure Martina aus der Oase in Dresden Gorbitz.

Mandelplätzchen

500g Mehl
200g Butter
350g Zucker
250g süße Mandeln
2 Eier
2 Teelöffel Zimt
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver



Butter zerlassen und mit Zucker verrühren, Eier, Zimt, Mandeln (abgezogen aber im Ganzen), Mehl und Backpulver dazugeben und alles schön durchkneten und Würste rollen.

(4-5 cm Durchmesser)

Die Würste 2 Tage im Kühlschrank abgedeckt kaltstellen.
Mit der Brotschneidemaschine dünne Scheiben schneiden, Plätzchen auf dem Blech verteilen, mit zerlassener Butter bestreichen und 5-10 Min. backen.

Ich wünsche gutes Gelingen und guten Appetit.