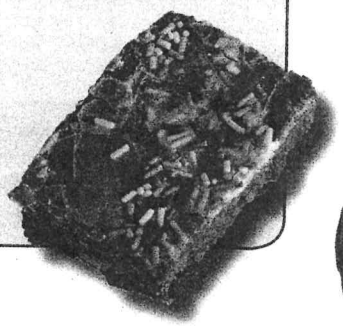
Überall auf der Welt - Weihnachtsplätzchen

Weltweit liebt man in der Vorweihnachtszeit Plätzchen: Brune Karger in Dänemark, Shortbread Fingers in Schottland, Basler Brunsli in der Schweiz, Florentiner in Italien, Mandelplätzchen auf Mallorca – diese Aufzählung könnte noch lange so weitergehen.
Die Adventszeit ohne den Duft von selbst gebackenen Plätzchen? Da würde doch etwas fehlen! – Hier sind drei Rezepte aus drei verschiedenen Ländern. Wirklich „kinderleicht" zu backen – und das Ergebnis: einfach köstlich. Probiert es selbst!

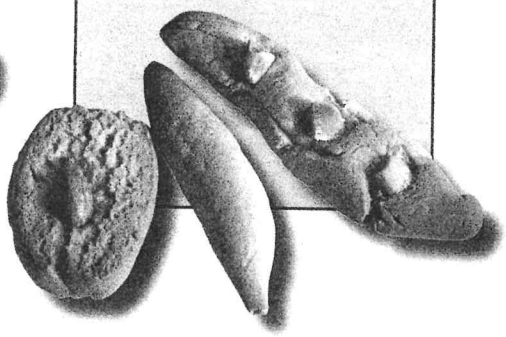
Deutscher Lebkuchen

350 g	Mehl
150 g	Zucker
100 g	gemahlene Nüsse
3 TL	Lebkuchengewürz
1 TL	Nelkenpulver
1 Essl.	Backpulver
4	Eier
2 Essl.	Honig
250 ml	Milch
150 g	flüssige Butter



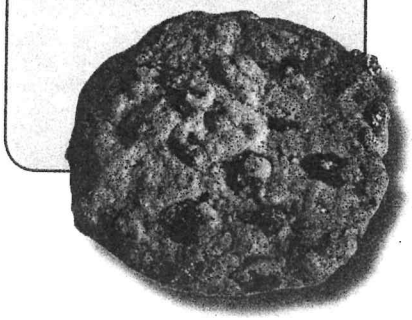
Syrisch-orthodoxe Ghurabieh

250 g	Margarine
150 g	Puderzucker
1	Eigelb
1 Essl.	Milch
½ TL	Backpulver
750 g	Mehl
einige	abgezogene ganze Mandeln



Amerikanische Weihnachtskekse

150 g	Butter
100 g	Zucker
80 g	brauner Rohrzucker
2 Pck.	Vanillezucker
1	Ei
180 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
100g	gehackte Haselnüsse
2 Pck.	Schokotropfen



Zubereitung:

▶ Deutscher Lebkuchen

Wenn du den Lebkuchen backen möchtest, mische Mehl, Zucker, Nüsse, Gewürze und Backpulver in einer Schüssel. In einer weiteren Schüssel verrührst du nun Eier, Butter, Honig und Milch zu einer schaumigen Masse. Da hinein schüttest du den Inhalt der ersten Schüssel und verarbeitest alles zu einem glatten Teig. Diesen kannst du dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und gleichmäßig verteilen. Gebacken werden die Lebkuchen 20 Min. bei 200 °C. Die fertigen Lebuchen kannst du nach dem Abkühlen in beliebig große Stücke schneiden und – hier sind die Künstler unter euch gefragt – mit Zucker- oder Schokoladenguss, bunten Streuseln, Zuckerperlen etc. verzieren .

▶ Syrisch-orthodoxe Ghurabieh

Bei diesem Rezept kannst du alle Zutaten in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Aus diesem Teig formst du dann deine Plätzchen. Tradition sind fingerdicke Rollen, die in kleine Stücke geschnitten werden und je nach Belieben auch mit Mandeln verziert werden. Deine fertig geformten Plätzchen backst du 20 Min. bei 200 °C im Backofen.

▶ Amerikanische Weihnachtskekse

Wenn du diese Plätzchen backen willst, dann verrührst du Butter und Zucker in einer Schüssel zu einer weichen Masse. Nun gib das Ei dazu und verbinde es gründlich mit der Butter-Zucker Masse. Wenn dir das gelungen ist, mische das Mehl mit Backpulver und Salz und verknete es mit den anderen Zutaten. Nun hast du einen schönen festen Rührteig, in den du jetzt vorsichtig die Schokotropfen und die Nüsse gibst und gleichmäßig verteilst. Mit zwei Teelöffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech kleine Häufchen setzen. Achtung, nicht zu dicht! Der Teig verläuft. Bei 200°C (Ober-/Unterhitze) 10 Minuten backen.

Guten Appetit!