

# Schnelle Weihnachtsplätzchen

Zutaten für 8 Personen

**Zubereitungszeit** 20 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

100 g	weiche Butter
100 g	Kokosblütenzucker
100 g	Zucker
70 g	Schlagsahne
2	Eigelb
3 TL	Zimt-Mandel Würzöl
1 Prise	Salz
½ TL	Backpulver
350 g	Dinkelmehl
100 g	gemahlene Haselnüsse
50 g	weiches Kokosöl



## Zubereitung

Butter und Kokosöl miteinander vermischen und zusammen mit Kokosblütenzucker, Zucker, Sahne, Eigelb, Würzöl, Backpulver und Salz zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Mehl und gemahlene Haselnüsse hinzufügen und sorgfältig unterkneten. Eine Kugel aus dem Teig formen und in einer geschlossenen Dose oder Schüssel für einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig erneut durchkneten und in kleinen Portionen auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche zirka 3-4 mm dünn ausrollen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig mit Plätzchenformen ausstechen. Die Plätzchen mit etwas Abstand auf dem Backpapier verteilen. Einen Esslöffel Zucker in zwei Esslöffeln Wasser auflösen und die Plätzchen mit der Flüssigkeit bestreichen. Die Plätzchen auf mittlerer Schiene für 8 Minuten goldbraun backen.