



Dezember 2022, St. Nikolaus-Tag

Weiche Lebkuchenplätzchen zum Nikolaus

Ich liebe es zu reisen. Ich bin in viele Länder auf der ganzen Welt gereist und ihre unterschiedlichen Traditionen faszinieren mich immer wieder. St. Nikolaus war bekannt für seine Großzügigkeit, Menschen in Not zu helfen, und er wurde zum Schutzpatron der Kinder. Im Laufe der Zeit hat er sich zum Weihnachtsmann entwickelt. Diese traditionellen Gewürzplätzchen wurden dem alten St. Nikolaus angeboten und manchmal in einem Stiefel versteckt.

Usain Bolt

Rezept für: **30 Plätzchen**
Vorbereitungszeit: **20 Minuten plus Kühlung, Abkühlung und Dekorieren**
Backzeit: **10–12 Minuten**

Zutaten

- 125 g Butter
- 3 EL flüssiger Honig
- 2 EL schwarze Melasse
- 120 g weicher dunkler Muscovado-Zucker
- 300 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- ½ Teelöffel Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 TL Gewürzmischung
- 1 ½ TL Ingwer
- ½ TL gemahlener weißer Pfeffer
- Schale von 1 Orange
- 1 Ei

Für die Schokoladenglasur

- 150 g dunkle Schokolade (in kleine Stücke gehackt)

Für die Zuckerglasur

- 100 g Puderzucker



Enthält Nüsse, Gluten, Milchprodukte. Nicht geeignet für Veganer.

Dieses Rezept ist nur zur privaten Verwendung durch Personen mit entsprechenden technischen Fertigkeiten nach eigenem Ermessen und auf eigene Gefahr bestimmt. Bevor Sie dieses Rezept ausprobieren, vergewissern Sie sich bitte, dass Sie gegen keine der Zutaten allergisch sind.

Weiche Lebkuchenplätzchen zum Nikolaus



Butter, Honig, Melasse und **Muscovado Zucker** in eine mittelgroße Pfanne geben und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren vorsichtig schmelzen. Zum Abkühlen beiseitestellen.



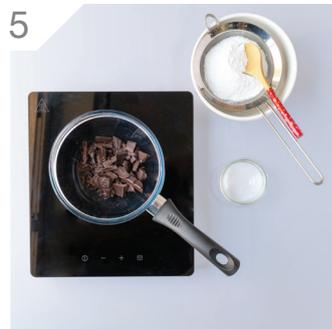
Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver, Natron, Gewürze und **Orangenschale** in eine Schüssel geben. Mischen Sie das Ei mit der Buttermischung und gießen Sie es dann zu den trockenen Zutaten. Mit einem Holzlöffel rühren, bis ein weicher, leicht klebriger Teig entsteht.



Den Teig auf ein Stück Backpapier geben und zu einer Scheibe flach drücken. Wickeln und mindestens 30 Minuten kaltstellen. Der Teig kann auch über Nacht im Kühlschrank gelassen werden.



Backofen auf 190°C/170°C Umluft/Gas Stufe 5 vorheizen. In 30 Plätzchen mit einem Gewicht von jeweils etwa 25 g teilen, zu Kugeln rollen und mit leichtem Abstand auf ein Backblech legen. Flach andrücken und 10–12 Minuten backen, bis sie goldbraun und fest sind. Sie sollten eine leicht rissige Oberfläche haben und sich leicht wölben. Abkühlen lassen und dann zum vollständigen Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.



Zum Dekorieren etwas Wasser in einem Topf zum Köcheln bringen. Legen Sie die **Schokolade** in eine hitzebeständige Schüssel, die genau auf dem Topf sitzt. Niedrige Hitze einstellen und die Schokolade schmelzen lassen, dabei gelegentlich umrühren. In der Zwischenzeit den **Pudersucker** sieben und mit 1 EL **Wasser** glasieren. Fügen Sie bei Bedarf nach und nach etwas mehr hinzu.



Zum Verzieren die Hälfte der Plätzchen mit Schokolade überziehen. Halten Sie das Plätzchen an den Rändern und tauchen Sie die Oberseite in die Schüssel mit der geschmolzenen Schokolade. Beschichten Sie die Oberseite und lassen Sie dann die überschüssige Schokolade abtropfen. Wiederholen Sie den Vorgang mit der Hälfte der Plätzchen. Bedecken Sie dann die restlichen Plätzchen auf die gleiche Weise mit der Zuckerglasur. Legen Sie die Plätzchen wieder auf das Gitter und lassen Sie sie fest werden. Die Plätzchen können bis zu 5 Tage in einer luftdichten Dose aufbewahrt werden.

Tipps vom Küchenchef Usain

Sie können versuchen, verschieden geformte Plätzchen zu backen, indem Sie den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier legen und etwa 5 mm dick ausrollen. Verwenden Sie Ausstechformen Ihrer Wahl.

Um Zuckergussmuster auf die Plätzchen zu spritzen, fügen Sie 2 Teelöffel Wasser zu 100 g Pudersucker hinzu, um eine etwas dickere Spritzkonsistenz zu erhalten. Werden Sie kreativ!

Fetten Sie Ihren Esslöffel leicht mit Öl ein, bevor Sie den Honig und die Melasse abmessen – So lösen sie sich vom Löffel ab, was das Abmessen so viel einfacher macht.

