

Nachhaltige Mitternachtsplätzchen

Zutaten (für ca. 25 fertige Plätzchen)

125g weiche Butter 

175g Zucker 

1 Ei 

2-3 Tropfen Vanillearoma 

125g Mehl 

35g Kakaopulver 

1TL Natron 

1TL Zimt 

ggf. Schokolade zum Dippen 



Fairtrade
Produkte



Regionale
Produkte



Bio-
Produkte

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Butter und Zucker cremig rühren, dann Ei und Vanillearoma einarbeiten. Mehl, Kakaopulver, Natron und Zimt darüber sieben und alle Zutaten gut vermengen.
3. Mit befeuchteten Händen haselnussgroße Kugeln formen und mit ausreichendem Abstand auf die vorbereiteten Backbleche legen.
4. Die Plätzchen 10-12 Minuten backen, bis sie sich fest anfühlen. Einige Minuten auf den Blechen abkühlen lassen und dann zum Auskühlen auf Kuchengitter legen. Nach Belieben mit einer kleinen Schüssel geschmolzener Schokolade zum Dippen servieren.

