

Gewürz-Rhomben

Zutaten

- 175 g Sanella
- 125 g brauner Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- Je 1 Messerspitze Zimt, Nelken, und gemahlene Kardamon
- abgeriebene Zitronenschale
- 1 Ei
- 120 g Weizenmehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 100 g Haselnußkerne gemahlen
- 80 g Semmelmehl

Für den Guss:

- 150 g Puderzucker
- 1-2 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

Margarine geschmeidig rühren. Zucker und Vanillezucker unterrühren. Gewürze und Zitronenschale hinzufügen und zuletzt das Ei unterschlagen.

Einen Teil des Mehls mit dem Backpulver mischen und unterrühren. Restliches Mehl mit den leicht gerösteten Haselnüssen und dem Semmelmehl auf einer bemehlten Arbeitsfläche unter den Teig kneten. Teig kalt stellen.

In kleinen Portionen ausrollen in Rhomben radeln oder nach Belieben formen oder schneiden und auf ein gefettetes Backblech legen.

Im vorgeheizten Herd bei 170 Grad bis 200 Grad für ca 8 bis 10 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Aus dem Puderzucker und Zitronensaft einen dickflüssigen Guss anrühren, die Plätzchen damit bestreichen.

Nach Belieben Garnieren.