



# Hier und heute

## **Kandisplätzchen**

Ohne Gebäck keine Adventszeit! Das ist auch bei Konditormeisterin Theresa Knipschild so. Dieses Rezept, die köstlichen Kandisplätzchen, backt sie jedes Jahr. Viel Spaß beim Nachbacken!

## **Rezept**

### **Kandisplätzchen**

von Theresa Knipschild, Menge für circa 50 Stück

### **Zutaten**

- 200 g weiche Butter
- 100 g brauner Zucker
- 1 Ei, zimmerwarm
- 2 EL Rum
- ½ TL Kardamom
- ½ TL Zimt
- eine Messerspitze Muskat
- 200 g Mehl, z.B. Type 405
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 100g Grümmel Kandis, braun

### **Zutaten Schokoladenglasur**

- 100 g Kuvertüre
- 10 g Butter

### **Zubereitung**

Die weiche Butter mit Zucker, Salz und den Gewürzen aufschlagen. Das Ei zugeben und ebenfalls mit aufschlagen. Nun Mehl zugeben und zügig zu einem Teig verkneten. Danach Haselnüsse zugeben und ebenfalls zügig verkneten. Zum Schluss Kandis zugeben. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie einwickeln und am besten über Nacht kaltstellen. Danach circa 0,5 cm dicke Scheiben der Rolle abschneiden, zu kleinen Kugeln à circa 20 g formen, etwas plattdrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 12 bis 15 Minuten backen.

Für die Schokoladenglasur Kuvertüre und Butter über einem Wasserbad auflösen und vorsichtig verrühren. Das abgekühlte Gebäck entweder zur Hälfte in Kuvertüre eintauchen oder mit Hilfe einer Gabel mit dünnen Streifen verzieren. Bevor die Plätzchen in Dosen gepackt werden, muss die Kuvertüre fest werden.