Cashewkern – Schneesterne ❄?

Und da ist sie wieder, meine Lieblingsbeschäftigung ? Kekse, Plätzchen, Cookies backen. Ja ich liebe diese kleinen Dinger ? man hat einfach immer irgendwas Kleines zum verschenken parat. Und selbstgemacht machen sie einfach noch mehr Freude ?

Wer so wie ich Cashewkerne liebt, kommt an diesem Rezept nicht vorbei ? durch den Honig und Ahornsirup ist die Verbindung mit den Cashews einfach himmlisch. Gestoppt wird es am Schluss, wenn die noch heissen Kekse in Zucker gewälzt werden. Den besonderen Kick kann man den Plätzchen noch geben, wenn man eine Mischung aus braunen Zucker, Kakao und Zimt herstellt.

Für mich auch auf jeden Fall ein Rezept, das mich durch das ganze Jahr begleitet ? denn dieser nicht ganz so süße Keks passt irgentwie immer. Zur Weihnachtszeit hat er allerdings etwas magisches. Wenn ihr dann noch die richtigen Ausstecher habt, kann ja nix mehr schiefgehen ?

Neugierig geworden ? Dann nichts wie ran ans backen ?



Zutaten – ca. 35 Stück

150 g weiche Butter

50 g Puderzucker

2 El Honig

2 El Ahornsirup

1 Prise Salz

270 g Mehl

80 g Cashewkerne

Für die Deko: weißer Kristallzucker oder brauner Zucker, Kakao, Zimt

Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

– Backblech mir Backpapier auslegen

– Ofen auf 180 ° vorheizen

– Cashewkerne grob hacken

– weiche Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren

– restliche Zutaten dazugeben und mit dem Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig verkneten

– Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig ausrollen, mit Mehl bestäuben und mit dem Ausstecher Plätzchen ausstechen

– auf das Backblech setzen und für ca. 11 – 15 Minuten, mittlere Schiene, hellbraun backen

– Plätzchen noch heiß mit dem Zucker oder der Zimtmischung dick betreuen oder wälzen

So und jetzt genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤

