

# Rezeptvorschlag

## Spicy's Gewürzplätzchen

**Zutaten** (für 2 Bleche) je nach Größe der Ausstechform ca. 48 – 60 Stück)

1 TL	Limette (Saft)
2 kl.	Eier
175 g	Dinkelmehl
100 g	Roggenmehl
150 g	weißer Rohrzucker
150 g	Butter
80 g	gem. Mandeln
30 g	gehackte Mandeln
25 g	<b>Spicy's Plätzchenpulver</b>
1 TL	Backpulver

## Zubereitung

Die Butter schaumig rühren und die Eier mit dem Zucker langsam zufügen. Spicy's Plätzchenpulver und den Limettensaft einrühren. Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver und den Mandeln unterrühren und anschließend gut durchkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 3-4 Stunden im Kühlschrank kühlen.

Nun einen ca. 3-4 mm dicken Teig ausrollen und beliebige Plätzchenformen ausstechen.

Zum Schluss im vorgeheizten Ofen (Ober- und Unterhitze) bei 180 ° ca. 12-15 Minuten backen.

**Guten Appetit!**