



15
DEZEMBER

E

NADINÉ PLACH PLATZERLZEIT

„Was wäre die Vorweihnachtszeit ohne die leckeren Gerüche von Zimt, Nelken, Mandeln, Vanille, Lebkuchengewürz und vielem mehr. Die zweite Ideensuche war sehr schnell bei der Weihnachtsbäckerei. Die Christstollen und Platzerl warten nur darauf, verzehrt zu werden.“

aichacher
Rathaus
Adventskalender
zum Mitmachen

stadt | aichach
gut beinander!



Rezept

WEIHNACHTSKUCHEN VOM BLECH

15
DEZEMBER

Zutaten (in Klammern für eine vegane Variante): 350 g Mehl, 270 g Zucker, 100 g gemahlene Mandeln, 2 TL Zimt, 2 TL Kakao, 1 EL Vanillezucker, 1 Päckchen Backpulver, 250 ml Milch (250 ml Sojamilch), 150 g flüssige Butter (150 g flüssige Alsan-Butter), 2 EL Honig (2 EL Agavendicksaft), 4 Eier (4 TL Rheinisches Apfelkraut); Schokoglasur (dunkle Schokoglasur), Marzipan, Puderzucker, Lebensmittelfarbe, Streudeko

Zuerst die trockenen Zutaten umrühren oder in der geschlossenen Rührschüssel schütteln, bis sich alles schön vermengt hat. Anschließend die flüssigen Zutaten zugeben und kräftig durchrühren. Auf ein gefettetes Backblech streichen. Bei ca. 170°C ca. 20 Minuten backen.



Nach dem Backen noch warm mit der Schokoladenglasur bestreichen. Ihr könnt dann Dreiecke, Quadrate oder Rechtecke schneiden.

Für die Deko das Marzipan mit dem Puderzucker ausrollen, Weihnachtsbäume oder Sterne ausstechen, mit Lebensmittelfarben-Stifte anmalen und mit goldenen oder silbernen Kugeln aus Zuckerdeko verzieren.

EINE BESONDERE ADVENTSZEIT IN DIESEM JAHR ZEIT GEMEINSAM ZU KOCHEN

Wie wäre es damit, mal wieder gemeinsam zu kochen oder zu backen? Das macht viel Spaß und hinterher können alle zusammen das Essen genießen.

aichacher
Rathaus
Adventskalender
zum Mitmachen



Mehr zum Rathausadventskalender unter:
www.aichach.de

