

# Plätzchenbacken

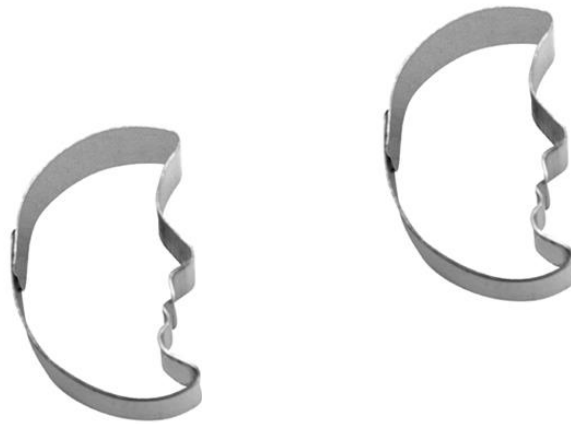
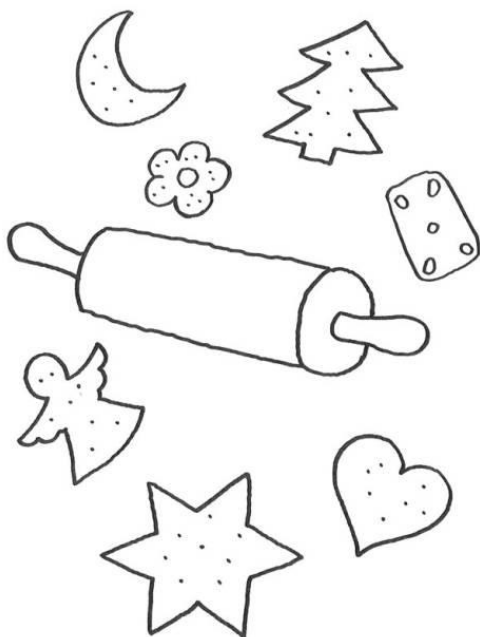
Ortfried Pörsel

Wie's im ganzen Hause duftet!  
In der Küche wird geschuftet.  
Jeder rackert, wie er's mag,  
heut' ist unser Plätzchentag.

Heute backt die Großfamilie:  
Oma, Mutter, Klaus, Ottilie.  
Dabei sieht das ganze Haus  
wie ein Riesenbackplatz aus.

Schütteln, rühren, kneten, packen,  
stechen, streichen, legen, backen.  
Aus dem Herde dringt ein Duft:  
allerbeste Weihnachtsluft.

Manches Plätzchen rasch verschwindet,  
das man nie mehr wiederfindet,  
nach dem alten Weihnachtsbrauch:  
zwei gebacken – eins im Bauch.



## Beiertheimer und Bulacher Limetten-Monde

### Für den Teig:

300 g Mehl  
100 g gemahlene Mandeln  
150 g Puderzucker  
220 g weiche Butter  
3 Eigelb  
abgeriebene Schale und Saft von 2 Bio-Limetten

### Zur Verzierung:

Puderzucker  
Wasser  
evtl. gelbe Lebensmittelfarbe

### Zubereitung:

Die Zutaten in einer Schüssel mischen und verkneten. Den Teig für 30 Minuten kühl stellen, dann ca. 1 cm dick ausrollen und Monde ausstechen.

Backofen auf 180°C (Umluft: 160°C) vorheizen. Die Monde auf einem mit Backpapier belegten Backblech ca. 10 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Aus Puderzucker und etwas Wasser eine Zuckerglasur anrühren. Die Beiertheimer Monde mit weißer Zuckerglasur bestreichen. Den Rest der Glasur mit Lebensmittelfarbe gelb färben und die Bulacher Monde mit gelber Zuckerglasur bestreichen.