



## Knusprige Rosmarin-Orangen Plätzchen mit Kochatelier-Bonn-Aufdruck

### Zutaten Focaccia:

1 Zweig Rosmarin  
2 Eigelb  
100 g Brauner Zucker  
125 g Butter  
100 g Mehl  
100 g Maismehl  
50 g Polentagrieß  
Schalenabrieb von  
3 ungespritzten Orangen  
1 Prise Salz

### Buchstabenset:

versch. Online-Anbieter  
oder im Haushaltswaren-  
geschäft

### So wird's gemacht

Rosmarinnadeln vom Stiel zupfen und fein hacken, anschließend mit den übrigen Zutaten zu einem festen Teig verkneten. Diesen in Folie einschlagen und im Kühlschrank für mindestens eine Stunde kühlen.

Den Teig gleichmäßig auf eine Stärke von 3-4 mm ausrollen, dabei die Arbeitsfläche immer wieder gut mehlieren. Mit einem Pizzarad auf die gewünschte Größe schneiden oder einen beliebigen Plätzchenausstecher verwenden.

Die ausgestochenen Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit Plätzchenbuchstaben beschriften und im Ofen bei 175 Grad Umluft für ca. 10-12 Minuten backen.

VORBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

KÜHLDAUER: 60 MINUTEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN