

Das Rezept für Monat Februar stammt von Pfarrhausfrau Annette Hartmann-Eckhardt, Frankenwinheim

Rosmarin-Plätzchen

Zutaten:

2 Zweige frischer Rosmarin

160g Butter

80g Zucker

200g Mehl

40g Stärke

2 Eigelb

1 Pr. Salz

Zuerst den Rosmarin grob hacken und in einem Topf mit der Butter aufkochen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen und danach durch ein Sieb abgießen. Etwas fest werden lassen.

Dann die Rosmarinbutter mit den übrigen Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten. Im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen. Anschließend nicht zu dünn ausrollen und Plätzchen ausstechen. Ca. 10 – 12 Minuten bei 180° O/U backen.

Die Rosmarinplätzchen schmecken besonders gut zu Wein oder Bier.