



So schmeckt Brandenburg

## **Entspannte Kamille-Vanille Plätzchen mit weißer Schokolade**

**Ein Rezept von Henriette Wulff**

### Zutaten für 35 Stück

270 g Mehl (Type 405)  
100 g Zucker  
4 Beutel Kamillentee, je 1,5 g  
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
1 Prise Salz  
180 g kalte Butter, in kleine Würfel geschnitten  
1 Ei  
100 g weiße Kuvertüre zum Verzieren

### ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker, Kamillentee, Bourbon-Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und vermengen. Dann die Butter und das Ei hinzugeben und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu zwei Rollen mit je etwa 4 cm Durchmesser formen und abgedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Von den Rollen etwa 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Sollten die Plätzchen nicht ganz rund sein, einfach mit den Fingern in Form drücken.

Die Plätzchen auf das Backblech legen. Zwischen den Plätzchen sollte etwas Platz sein, da diese aufgehen.

Die Plätzchen auf mittlerer Schiene 15 Minuten backen und dann abkühlen lassen.

Die Kuvertüre grob hacken. In einer Metallschüssel über dem Wasserbad schmelzen und die Plätzchen damit verzieren.

