

Italienische Pangani

Zutaten:

750 Gramm Mehl
300 Gramm Butter
100 Gramm Blockschokolade oder Kuvertüre
1/4 Tasse Milch
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Ei
1 Messerspitze Kardamom
1 Messerspitze Zimt
abgeriebene Schale von einer Zitrone
3 gemahlene bittere Mandeln

Zubereitung:

Die Butter in einer grossen Schüssel mit dem Zucker und dem Vanillinzucker verkneten. Das Ei, die Milch, den Kardamom, den Zimt, die Zitronenschale und die gemahlenden Mandeln zugeben und das gesiebte Mehl unter den Teig kneten.

Aus dem Teig rechteckige Stangen kneten. Die Stangen in Alufolie gewickelt zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 190°C vorheizen. Die Stangen in fünf Millimeter dicke Scheibe zerschneiden, auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiebeleiste 15 Minuten backen.

Die Plätzchen mit einem breiten Messer herunterheben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Blockschokolade oder die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Die Plätzchen so in die Schokolade tauchen, dass sie diagonal zur Hälfte damit überzogen sind. Auf Pergamentpapier trocknen lassen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](https://www.weihnachtsplaetzchen.de).