



www.stefaniehertel.de

Schokoladenkathrinchen von Stefanie Hertel

Weihnachten ist für Stefanie Hertel ein Fest der Traditionen: „Zu Hause zünde ich gern ein Raachermannl an, diesen Duft verbinde ich mit Weihnachten. Weihnachten riecht für mich auch nach Tannen, Plätzchen und vor allem Lebkuchen. Die Weihnachtsfeiertage verbringen wir mit Johanna daheim im Chiemgau. Auch mein Papa ist an Weihnachten bei uns, genauso wie Lannys Mama Christl. Wir genießen das Familiäre, die Gemütlichkeit, spielen Rommé, Brettspiele, machen Schneespaziergänge oder schauen gemeinsam einen Film. Das gefällt allen. An Heiligabend gibt es bei uns Käsefondue und einen Tannenbaum mit echten Kerzen.

Für die Bescherung lassen wir uns immer etwas Kleines einfallen. Gerne auch Selbstgemachtes. Meine Schwiegermutter bekommt zum Beispiel einen Angelikawurz-Ansatz von mir, eine Heilwurzel, die ich selbst gesammelt habe. Sie schwört darauf und freut sich immer sehr darüber. Man muss nicht losfahren und etwas kaufen, nur damit man etwas gekauft hat, da sind wir uns alle einig. Natürlich gehören die traditionellen und Vogtländischen Weihnachtslieder, aber auch weihnachtliche Swingklassiker bei uns dazu. Ohne Musik geht's bei unserer Familie nicht!"

Zutaten Schokoladenkathrinchen:

150g weiche Butter
2 Eier
250g Zucker

1P Vanillezucker
40g Kakao
100g Stärke
250g Mehl
1/2 P Backpulver

Quelle: ORF extra

100g gemahlene Mandeln
ca 50 ganze Mandeln mit Schale (zur Dekoration)

Zubereitung:

Eier, Butter und Zucker schaumig schlagen. Restliche Zutaten unterheben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Mandeln blanchieren. Die Haut lässt sich dann leicht „wagschnipsen“. Die Mandeln mit einem kleinen, spitzen Messer quer halbieren (so, wie die natürliche Teilung der Mandel verläuft).

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen.

Mit mittelgroßen Plätzchenausstechern die Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Je eine Mandelhälfte auf die Plätzchen drücken.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft ca. 10 Minuten backen.