

# Herzhafte Weihnachtsplätzchen

Weihnachten ohne Plätzchen ist für Viele undenkbar. Es muss aber nicht immer süß sein. Eine kleine Abwechslung bringen herzhafte Plätzchen, die mindestens genauso lecker sind wie die süße Variante.



## Zutaten

300 g Dinkelmehl  
200 g Butter  
1 TL Salz  
50 g Parmesan  
1 guter Schuss Riesling  
1-2 Zweige frischer Rosmarin  
alternativ Rosmarinpulver



## Zubereitung

1. Für den Teig zuerst das Mehl mit der Butter verkneten, dann die restlichen Zutaten zufügen. Der Teig zu einer glatten Kugel formen und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen. Aus dem Teig eine dünne Rolle formen und dünne Scheiben abschneiden. Alternativ den Teig ausrollen und Plätzchen ausstechen.
3. Die Nadeln des Rosmarins fein hobeln, mit einer Prise Salz mischen und die Plätzchen damit bestreuen.
4. Die Plätzchen 10 bis 12 Minuten backen.

*Guten Appetit!*