



## Schwarzweiße Gewürzplätzchen

### Zutaten:

50 g Zitronat  
50 g Orangeat  
75 g gemahlene Mandeln  
75 g Margarine  
125 g Zucker  
1 Pr. Salz  
250 g flüssiger Honig  
1 Eßl. Rum  
375 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
2 Eßl. Kakao  
2 geh. Teel. Lebkuchengewürz  
150 g weiße Kuvertüre

### Zubereitung:

Zitronat und Orangeat fein hacken.

Fett mit Zucker und Salz schaumig rühren, den Honig und Rum dazulaufen lassen. Mandeln, Zitronat und Orangeat untermischen.

Das Mehl mit Backpulver, Kakao und Lebkuchengewürz sieben und alles sehr gründlich zu einem glatten Teig verkneten.

Aus dem Teig Rollen formen, Stücke abschneiden und kleine Kugeln formen, etwas flach drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und bei 180 Grad ca. 15 Min. backen bis oben leichte Risse entstehen.

Die Plätzchen auskühlen lassen und bis zur Hälfte in geschmolzene Kuvertüre tauchen.