

Ebertplätzchen

Ebertplätzchen mit Hanföl – haben keine berauschende, aber eine sehr glücklich machende Wirkung. Eine Kreation aus dem Buch „Kölner Plätze & Plätzchen“ von Konditormeister Marcel Seeger und Henning Krautmacher, dem früheren Sänger und Gesicht der Hühner.

Vorbereitung 30 Min. · Gesamtzeit 30 Min. · 4 Portionen

Zutaten

150 g Butter (Zimmertemperatur)
140 g Traubenzucker
1 Prise Salz
Mark einer halben Vanilleschote
2 Eier (Größe M)
100 g Weizenmehl Typ 550
100 g Dinkelmehl Typ 630
50 g Hanfmehl
20 g Mandeln, fein gehackt
30 g Chiasamen
3 g Backpulver
10 ml Hanföl

Zutaten für die Dekoration:

1 Päckchen Fondantglasur
Flüssige grüne Lebensmittelfarbe

Zubereitung

1. Butter, Traubenzucker, Salz und Vanillemark miteinander verrühren. Die Eier nach und nach dazugeben. Die Mehlsorten mit Mandeln, Chiasamen und Backpulver gründlich vermischen und zu der Buttermasse geben. Alles zu einem glatten Teig verbinden. Das Hanföl hinzufügen. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 4 Millimeter dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Plätzchen ausstechen, auf das Backblech legen und etwa 10 bis 15 Minuten goldbraun backen.
3. Die Plätzchen haben keine berauschende, aber eine sehr glücklich machende Wirkung.
4. TIPP: Wer das Ebertplätzchen dekorieren möchte, kann etwas Fondantglasur auf 36 Grad (Körpertemperatur) erwärmen und mit 6 bis 8 Tropfen grüner Lebensmittelfarbe einfärben. Mit der grünen Fondantglasur anschließend das Motiv des Cannabisblatts aufmalen.