



PRESSEINFORMATION

Herzhafte Plätzchen - für alle, die in der Adventszeit den Zucker satthaben

Bad Reichenhall, im September 2023 | Lebkuchen, Honigmandeln und Marzipan – die Weihnachtszeit ist süß. Für Naschkatzen, die sich zwischendurch über eine Abwechslung freuen, gibt es auch leckere pikante Gebäckalternativen, die in echte Weihnachtsstimmung versetzen können.

Plätzchen haben viele regionale Bezeichnungen, in Süddeutschland Platzerl, Bredle, Brötle, Gutsle, in der Schweiz Biscuit, Chrömlì, Gützi oder auch Gutzi genannt, haben sie alle eine Gemeinsamkeit: sie sind verdammt süß! Weihnachten ohne Plätzchen ist natürlich undenkbar. Aber muss es immer zuckrig sein? Finden wir nicht - und stellen hier ein Rezept für herzhafte Parmesan-Plätzchen vor. Sie werden mit zart-knusprigen Bad Reichenhaller Salzblüten – dem „Fleur de Sel der Alpen“ verfeinert und eignen sich auch als Fingerfood oder Party-Snack für das ganze Jahr.

Rezept

Herzhafte Parmesan-Plätzchen



Zubereitungszeit: 30 Minuten / Teigruhe: 1-2 Stunden / Schwierigkeitsgrad: einfach



Zutaten (für 1 Blech):

Teig

120 g Mehl (+ Mehl für die Arbeitsfläche)

1 Prise Bad Reichenhaller AlpenSalz

100 g geriebener Parmesan

120 g kalte Butter

1 Eigelb

1–2 EL kaltes Wasser

Ausstechformen

Backpapier

Deko

2 Eigelb

Bad Reichenhaller Salzblüten

Kürbiskerne (alternativ: Mohn, Sesam, italienische Kräuter)

Paprikapulver

geriebener Parmesan

Zubereitung

Das Mehl mit 1 Prise Salz und dem geriebenen Parmesan mischen und die kalte Butter in Stücken hinzufügen. Mit einem Handrührer oder von Hand alles gut vermischen. Sobald sich alles gut vermischt hat das Eigelb und das kalte Wasser hinzufügen. Den Teig nochmals von Hand gut durchkneten, in Folie wickeln und 1–2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Ofen auf 180 °C Grad Umluft vorheizen. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Verschiedene Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Das Eigelb verquirlen und die



Plätzchen dünn damit bestreichen. Nach Lust und Laune mit den Salzblüten, Kürbiskernen, Paprikapulver und Parmesan dekorieren. Die Plätzchen im Ofen ca. 8 Minuten goldgelb backen. Luftdicht verpackt, halten sich die Plätzchen mehrere Wochen.

Tipp: Das übrig gebliebene Eiweiß nicht wegwerfen – man kann daraus schnell und einfach Salzmandeln oder Baiser machen.

Bildmaterial:



**Bad Reichenhaller Salzblüten –
Das „Fleur de Sel der Alpen“
100 g Glas, UVP 4,99€**



Herzhafte Parmesan-Plätzchen

Über Bad Reichenhaller

Bad Reichenhaller ist eine Marke der Südwestdeutsche Salzwerke AG und steht für hochwertiges Salz aus den Tiefen der Alpen. Gewonnen aus reiner Alpensole, garantiert es höchste Qualität beim Würzen, Kochen und Backen. Schon vor Hunderten von Jahren hat das „weiße Gold“ aus den Alpen seinen Ursprungsort berühmt gemacht. Heute ist Bad Reichenhaller die bekannteste Marke im deutschen Speisesalzsegment. Das Produktportfolio von Bad Reichenhaller umfasst AlpenSalze ohne und mit Zusatz von Vitaminen und Spurenelementen für eine ausgewogene Ernährung sowie eine große Auswahl an GewürzSalzen und Salzspezialitäten.

Mehr Informationen: www.bad-reichenhaller.de



Bitte nehmen Sie, bei Rückfragen und Interviewwünschen oder wenn Sie Bildmaterial benötigen, Kontakt mit uns auf! Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

Presskontakt:

Südwestdeutsche Salzwerke AG

Petra Laqua

Tel.: 07131/959-1846

E-Mail: petra.laqua@salzwerke.de

www.bad-reichenhaller.de