

Bilder zu Plätzchen aus meiner Küche zu den Plätzchenrezepten im Buch:

Nora Kircher

Glutenfrei und laktosefrei backen

Eierplätzchen



Heidesand und Marmorplätzchen zubereiten



Teig jeweils rollen, in den Kühlschrank stellen, mit einem Messer Scheiben abschneiden und diese backen.

Teig zwischen zwei Lagen Backpapier ausrollen und ausstechen



Mandel-Ingwer-Plätzchen



Doppeldecker



Plätzchenteller

Von oben im Uhrzeigersinn: Doppeldecker, Honigplätzchen (rechts und Mitte), Honigplätzchen mit Schokoladen, Mandel-Ingwerplätzchen, Marmorplätzchen.



Spekulatius



Plätzchenteller

Oben links: Heidesand, dick und rund mit Schokoladen: Haselnuss-Schokoplätzchen, zwei Monde: Nusstaler



Nusstaler mit echter Zartbitterschokolade überzogen.

