



Plätzchen **ALARM**

Ono! magazin

Endlich wieder Weihnachten!!!

Weihnachten steht vor der Tür, und das bedeutet: Plätzchenzeit!

Was gibt es Schöneres, als in der Weihnachtszeit den Duft von frisch gebackenen Keksen durchs Haus ziehen zu lassen? Egal ob für einen gemütlichen Nachmittag mit der Familie, als süßes Mitbringsel oder einfach, um sich selbst etwas zu gönnen – Plätzchen gehören einfach dazu.

In Finnland werden in der Vorweihnachtszeit viele traditionelle Kekse und süße Leckereien gebacken. Sie sind meist einfach, aber dafür umso leckerer – perfekt, um die Adventszeit noch ein bisschen festlicher zu machen.

In diesem E-Book habe ich einige meiner liebsten Plätzchenrezepte, von Finnland bis Hessen, für dich zusammengestellt. Sie sind unkompliziert und mit wenigen Zutaten schnell gemacht, also ideal für ein entspanntes Backen. Egal, ob du klassische Kekse oder mal etwas Neues probieren möchtest, hier findest du bestimmt ein paar Ideen, die dir schmecken.

Ich wünsche dir viel Spaß beim Backen, Naschen und Genießen – und natürlich eine wunderbare Weihnachtszeit!

Schau auch auf ohomagazin.de vorbei, da findest du noch mehr süße Inspirationen und die diesjährige Weihnachtsausgabe des Glücksmagazins!

Frohes Plätzchenbacken und schöne Weihnachten,



INHALTSVERZEICHNIS

- 3 WEIHNACHTLICHES FRÜCHTEBROT
- 5 LEBKUCHEN-PLÄTZCHEN
- 7 ZIMTSCHNECKEN-PLÄTZCHEN
- 9 JULEKAKE
ein Weihnachtsbrot aus Norwegen
- 11 JOULUTORTTU
Das finnische Weihnachtsgebäck
- 13 PIPARKAKKU
Finnische Pfefferkuchen
- 15 GESUNDE ZIMTSTERNE
- 17 GESUNDE LEBKUCHEN
- 19 LUSIKKALEIVÄT
Finnische Löffelkekse
- 21 KIRSCH-MARZIPAN-PLÄTZCHEN
- 23 DINKEL-HASELNUSS-PLÄTZCHEN
- 25 HAVREFLARN
Schwedische Haferkekse
- 27 HESSISCHE NUSSECKEN
- 29 DÄNISCHE VANILJEKRANSE
- 31 RIISIPUURO
Finnischer Milchreis



WEIHNACHTLICHES FRÜCHTEBROT

ZUTATEN

200g gemischte Nüsse
400g Trockenfrüchte
2 süß-säuerliche Äpfel
2 EL Apfelsaft
5 EL Honig
2 TL Lebkuchengewürz
1 TL Zimt
1 Prise Salz
200g Dinkelvollkornmehl
½ Pck. Backpulver



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 175 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Dinkelvollkornmehl und Backpulver unter die Mischung heben und gut verrühren. Eine Kastenform (ca. 28 x 10 cm) mit Backpapier auslegen und die Masse hineinfüllen und glattstreichen.

Früchtebrot im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene etwa 70 – 80 Minuten backen. Anschließend etwas abkühlen lassen und erst dann aus der Form stürzen. Das ausgekühlte Früchtebrot in Klarsichtfolie wickeln und für 1-2 Tage an einem kühlen Ort ziehen lassen, bevor es angeschnitten wird.

Nüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten, etwas abkühlen lassen und hacken. Trockenfrüchte in kleine Stücke schneiden. Außerdem die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und raspeln.

Anschließend gehackte Nüsse, geschnittene Trockenfrüchte und die geriebenen Äpfel mit Apfelsaft, Honig, Lebkuchengewürz, Zimt und der Prise Salz verrühren und über Nacht abgedeckt ziehen lassen.





LEBKUCHEN- PLÄTZCHEN

ZUTATEN

250g Honig
125g brauner Zucker
125g Butter
3 TL Lebkuchengewürz
500g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Ei
Puderzucker zum
Bestäuben oder verzieren



ZUBEREITUNG

Den Honig, Zucker, Butter und das Lebkuchengewürz unter ständigem Rühren vermengen und gleichzeitig erwärmen (bitte nicht kochen). Solange, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Etwas abkühlen lassen und dann erst das Ei in die Masse untermischen.

Das Mehl mit dem Backpulver durchsieben und die Hälfte der Mehlmischung in eine Schüssel geben, die Honig-Ei-Masse hinzufügen und mit den Knethaken zu einem glatten Teig verrühren. Die restliche Hälfte mit den Händen unter den Teig kneten, zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den erkalteten Teig 5 mm dick ausrollen und je nach Wunsch ausstechen oder einfach in Kreise schneiden. Mit etwas Abstand auf ein gefettetes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 170° C, etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben oder aus Puderzucker und ein sehr wenig Wasser eine fest Dekomischung herstellen, um Muster und Deko auf die Kekse zu zaubern. Wer mag mischt in die Puderzucker-Mischung noch etwas Lebensmittelfarbe ein und legt kreativ los!





ZIMTSCHNECKEN- PLÄTZCHEN

ZUTATEN

60g Butter
50g Frischkäse
140g Zucker
1 Eigelb
180g Mehl
1 Msp. Backpulver
2 EL Butter, flüssig
2 TL Zimtpulver



ZUBEREITUNG

Für den Teig die Butter mit dem Frischkäse in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgerätes verrühren. 80 g Zucker, den Vanillezucker und das Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, über die Masse sieben und unterrühren.

Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie zum Rechteck (ca. 20 x 30 cm) ausrollen. Die obere Frischhaltefolie abziehen. Den Teig mit zerlassener Butter einstreichen, den restlichen Zucker mit dem Zimt in einer kleinen Schüssel vermischen und den Teig großzügig damit bestreuen. Etwa 1 EL Zimtzucker auf einem großen Teller beiseite stellen.

Das Teigrechteck mit Hilfe der Folie von der schmalen Seite her aufrollen, die Teigrolle rundherum im restlichen Zimtzucker wälzen, fest in die Folie wickeln und 3 Stunden kühl stellen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, ein Backblech mit Papier auslegen. Die Teigrolle auswickeln, in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf das Blech legen. Die Plätzchen auf der mittleren Schiene in 12 Minuten hell backen.

Die Zimtschneckenplätzchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Ergibt ca. 40 Plätzchen.



JULEKAKE

EIN WEIHNACHTSBROT AUS NORWEGEN

ZUTATEN

500ml Milch
125g Butter
50g Hefe
1TL Salz
125g Zucker
800g Weizenmehl
1TL Kardamom
150g Rosinen
100g Zitronat

ZUBEREITUNG

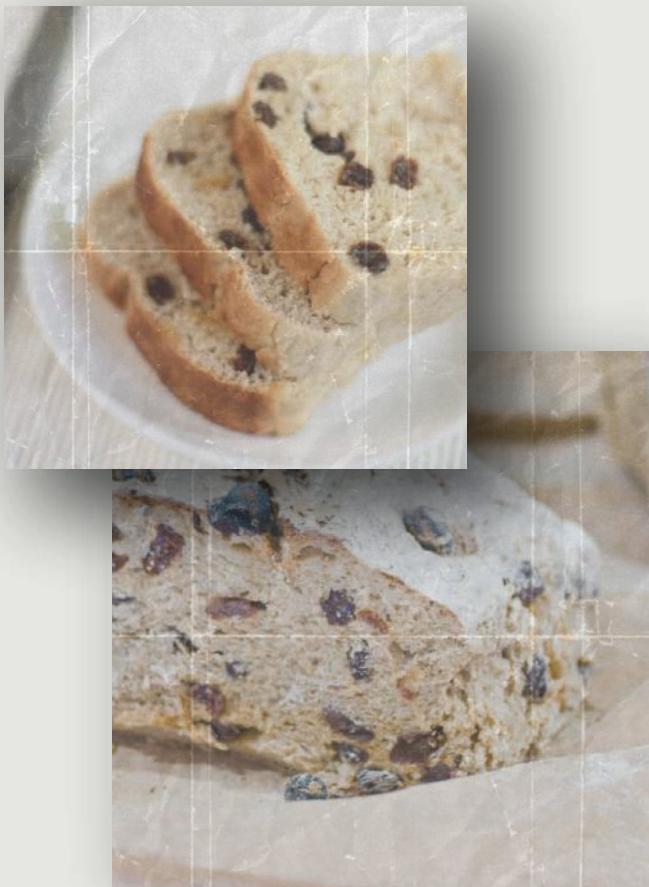
Zuerst wird die Butter geschmolzen und zur Seite gestellt, damit sie etwas abkühlen kann. Die Milch wird anschließend auf 37°C erwärmt und dann bröckelst du die 50g Hefe hinein und rührst diese vorsichtig, bis sich alles aufgelöst hat.

Alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel mit dem Weizenmehl vermischen und die Hefemilch sowie die weiche Butter dazugeben. Alles gut verkneten, die Schüssel mit Folie gut verschließen und für mindestens 40-50 Min. an einem warmen Ort (25-28°C) gehen lassen, bis der Teig sich sichtlich verdoppelt hat (je nach Raumtemperatur kann die Zeit sich verzögern). Den Teig nun noch einmal durchkneten und in zwei Brotlaibe formen. Mit handwarmem Wasser besprühen oder mit den Händen befeuchten und nochmals auf doppelte Menge gehen lassen.

Tipp: Backofen auf max. 50°C vorwärmen, Tür öffnen und Innenraum ordentlich mit Wasser aussprühen und den "Julekake" (Weihnachtskuchen) darin gehen lassen (ca. 30 Min.).

Ist der Teig gut aufgegangen, das Blech herausnehmen, den Backofen auf 175°C hochstellen und dann bei erreichter Temperatur hinein schieben und auf der untersten Schiene ca. 40 Min. backen. Der "Julekake" wird NICHT mit Butter und Puderzucker versehen.

Ganz lecker: Eine Scheibe mit Butter und Konfitüre bestreichen





JOULUTORTTU

DAS FINNISCHE WEIHNACHTSGEBÄCK

ZUTATEN

300g Skyr
250g Mehl
125g Butter
½ TL Saz
½ TL Kardamom
1 Zitrone (Abrieb)
1 Eigelb
1 Ei
Marmelade nach Wahl
Puderzucker



ZUBEREITUNG

Den Skyr in ein Geschirrhandtuch über einem Sieb füllen und abtropfen lassen. Anschließend in eine Rührschüssel geben. Mehl, Salz, Kardamom, den Zitronenabrieb und das Eigelb hinzufügen. Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verarbeiten, dann in Klarsichtfolie wickeln und 3 Stunden kühl stellen.

Nach der Kühlzeit den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.

10 cm große Quadrate schneiden und in der Mitte einen Klecks Marmelade verteilen. Anschließend in die Ecken einen Schlitz schneiden und die jeweils erste Ecke zur Mitte hineinschlagen.

Die Zipfel mit verquirtem Ei bestreichen und alles in den Ofen schieben. Nach 10-15 Minuten sollten die Joulutorrttu goldgelb gebacken und fertig sein.





PIPARKAKIKU

FINNISCHE PFEFFERKUCHEN

ZUTATEN

100g Zuckerrübensirup
250g Butter
200g Zucker
1 TL Zimt
1 TL Ingwerpulver
1 TL Nelkenpulver
2 TL Orangenpulver
1 TL Salz
1 Ei
600g Mehl
2 TL Natron
1 Eiweiß
200g Puderzucker



ZUBEREITUNG

Zuckerrübensirup mit Butter, Salz, Zucker, Zimt, Nelkenpulver, Ingwerpulver und Orangenpulver in einem Topf erhitzen, bis alles aufkocht. Anschließend kurz auskühlen lassen.

Den Sirup-Mix mit Mehl, einem Ei und Natron vermengen und einen Teig formen. Den Teig über Nacht kalt lagern.

Am nächsten Tag den Teig dünn ausrollen und beliebig ausstechen. Den Backofen auf 200°C vorheizen und die Kekse ca. 8 Minuten backen.

Für die Verzierung Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen und die Plätzchen damit schick machen.

Dieser Keks ist die perfekte Grundlage für Pfefferkuchenhäuser oder andere 3D Gebilde, die ganz bestimmt perfekt auf deine Weihnachtstafel passen. Mein Tipp: Serviettenringe zum Weihnachtsmenü.





GESUNDE ZIMTSTERNE

ZUTATEN

250g gemahlene Mandeln
100g Kokosblütenzucker
1 EL gemahlene Chiasamen
2 EL kaltes Wasser
2 EL Honig
1 Prise gemahlene Vanille
3 TL Zimt



ZUBEREITUNG

Gemahlen Chiasamen mit 2 EL Wasser in einer kleinen Schüssel vermengen und ca. 10 Min. zum Quellen in den Kühlschrank stellen.

Gemahlene Mandeln, Kokosblütenzucker und Zimt mit einem Handrührgerät vermengen. Honig sowie Chia-Mix dazugeben und weiter vermengen, bis ein klebriger Teig entstanden ist.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 160°C vorheizen. Den Teig zwischen zwei Backblechen legen. Ca. 10 Min. bei 160°C backen.

Die Zimtsterne etwa 10 Min. abkühlen lassen, bevor sie vom Backpapier getrennt werden können. Optional zum Bestreuen der Zimtsterne: Birkenzucker in den Mixer geben und ca. 20 Sek. auf höchster Stufe zu Puderzucker zermahlen.

Die abgekühlten Zimtsterne mit Birken-Puderzucker bestäuben.



GESUNDE LEBKUCHEN

ZUTATEN

200 g Dinkelmehl
100 g gemahlene Mandeln
2 EL Kakaopulver
(ungesüßt)
2 TL Lebkuchengewürz
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 ml Ahornsirup
3 EL Kokosöl
(geschmolzen)
1 Ei (oder eine vegane Alternative)
2 EL Mandelmus
1 TL Vanilleextrakt



ZUBEREITUNG

Heize zuerst den Ofen auf 175°C vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermengst du das Dinkelmehl, die gemahlenen Mandeln, das ungesüßte Kakaopulver, das Lebkuchengewürz, das Backpulver und eine Prise Salz gründlich. In einer separaten Schüssel verrührst du den Ahornsirup, das geschmolzene Kokosöl, das Ei (oder die vegane Alternative), das Mandelmus und den Vanilleextrakt gut miteinander. Nun gibst du die trockenen Zutaten zu den flüssigen und verknetest alles zu einem homogenen Teig.

Den Teig rollst du auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick aus und stehst mit Ausstechformen die gewünschten Lebkuchenformen aus. Platziere die Formen auf dem Backblech und backe sie für 12 bis 15 Minuten, bis die Lebkuchen leicht gebräunt sind. Lass die Lebkuchen nach dem Backen abkühlen und dekoriere sie nach Belieben.





LUSIKKAKALEIVÄT FINNISCHE LÖFFELKEKSE

ZUTATEN

250g Mehl
150g Zucker
1 TL Backpulver
225g Butter
1 Ei
1 TL Vanillepaste oder
1 Vanilleschote
Marmelade je nach
Geschmack

ZUBEREITUNG

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, bis sie anfängt braun zu werden. Es soll leicht nussig riechen, aber eben nicht verbrannt. In etwa wird dauert es 15 Minuten, bis die Butter soweit ist. Dann die Butter vom Herd nehmen und geben zum Abkühlen in eine separate Schüssel geben. Das ist sehr wichtig, damit der Keksteig am Ende nicht auseinanderfällt

In die abgekühlte Butter jetzt ein Eigelb, Zucker und Vanille zur geben und verrühren. In einer weiteren Schüssel Mehl und Backpulver vermengen und anschließend in die Butter-Ei-Mischung einrühren. Diese Mischung sollte nassem Sand ähneln. Wenn es zu nass sein sollte, gib löffelweise etwas Mehl in den Teig.

Den Ofen auf etwa 160°C vorheizen und damit starten die Kekse in Form und auf das Backblech zu bringen. Für die Menge benötigst du zwei Backbleche mit Backpapier. Jetzt geht es ans Formen: Einfach Teig mit einem Esslöffel aufnehmen und die Masse auf dem Löffel flach drücken. Schon bekommst du den typischen Löffel-Look. Den geformten Teig vom Löffel runter und mit der flachen Seite nach unten auf das Backblech legen. Die Kekse gehen nicht auseinander, so dass du sie auch recht eng nebeneinander platzieren kannst. Jetzt alles 10–15 Minuten backen, bis es leicht braun wird. Auf dem Backblech abkühlen lassen und dann vom Backpapier entfernen. Auf die flache Seite wird nun Marmelade gestrichen und eine weitere Hälfte obenauf gelegt. Für einen süßeren Geschmack bestäube die Kekse zusätzlich mit Puderzucker.





KIRSCH- MARZIPAN- PLÄTZCHEN

ZUTATEN

250g Mehl
150g Marzipan-Rohmasse
100g Butter
100g Puderzucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
1 Ei
2 EL Kirschmarmelade
Etwas Kirschwasser
(optional)



ZUBEREITUNG

Marzipan in kleine Stücke schneiden, mit Butter, Puderzucker und Vanillezucker cremig schlagen.

Ei untermischen, dann das Mehl nach und nach einarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und für 30 Minuten kühlen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 3mm dick ausrollen und mit Ausstechern Plätzchen formen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft etwa 10-12 Minuten backen.

Kirschmarmelade mit etwas Kirschwasser leicht erwärmen und glatt rühren. Nach dem Abkühlen je zwei Plätzchen mit Kirschmarmelade zusammensetzen. Wer mag, der sticht aus der Hälfte der Plätzchen ein Muster aus. Dann ist die Marmelade beim Zusammensetzen zu sehen.





DINKEL- HASELNUSS- PLÄTZCHEN

ZUTATEN

200g Dinkelmehl
(Vollkorn)
100g gemahlene
Haselnüsse
80g weiche Butter
80g Honig
1 Ei
1 TL Zimt
50g getrocknete Kirschen
(klein gehackt)
1 Prise Salz
1/2 TL Backpulver



ZUBEREITUNG

Butter und Honig schaumig schlagen. Das Ei untermischen. Dinkelmehl, Haselnüsse, Zimt, Salz und Backpulver mischen und nach und nach zur Honig-Butter-Mischung geben.

Die gehackten getrockneten Kirschen vorsichtig unter den Teig heben.

Den Teig für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 4-5mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 10-12 Minuten backen, bis die Plätzchen leicht goldbraun sind.

Abkühlen lassen und genießen!

Diese Plätzchen sind eine gute Mischung aus süß und nussig und enthalten weniger raffinierten Zucker durch den Honig. Dinkelmehl und Nüsse bringen zusätzliche Ballaststoffe und gesunde Fette in die Plätzchen.



HAVREFLARN

SCHWEDISCHE HAFERKEKSE

ZUTATEN

150g Haferflocken
50g Dinkelvollkornmehl
100g Butter
70g Honig (oder Ahornsirup)
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
1/2 TL Backpulver
Optional: etwas Zartbitterschokolade zum Bestreichen



ZUBEREITUNG

Butter in einem Topf schmelzen und den Honig sowie Vanilleextrakt einrühren.

Haferflocken, Dinkelvollkornmehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die flüssige Butter-Honig-Mischung dazugeben und alles gut vermengen.

Den Teig 15-20 Minuten ruhen lassen, damit die Haferflocken etwas quellen.

Kleine Teigkugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und leicht flachdrücken. Achte darauf, Abstand zu lassen, da die Kekse beim Backen auseinandergehen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) etwa 8-10 Minuten goldbraun backen.

Optional: Nach dem Abkühlen die Kekse mit geschmolzener Zartbitterschokolade bestreichen oder verzieren.





HESSIISCHE NUSSECKEN

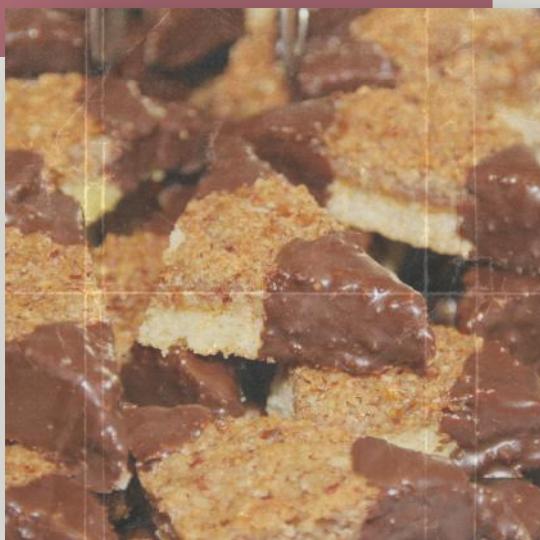
ZUTATEN

Für den Teig:

250g Mehl
125g Butter (kalt)
75g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Für den Belag:

200g gemischte Nüsse (z.B.
Walnüsse, Haselnüsse,
Mandeln)
150g Honig
100g Zucker
200g Sahne
1 TL Zimt
200g Zartbitterschokolade
(zum Überziehen)



ZUBEREITUNG

Teig zubereiten: Die kalte Butter mit dem Mehl, Zucker, Vanillezucker, Ei, Backpulver und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech (oder mit Backpapier ausgelegt) ausrollen, sodass er gleichmäßig verteilt ist.

Belag vorbereiten: Die Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Honig, Zucker, Sahne und Zimt in einem Topf erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die gerösteten Nüsse unterrühren.

Die Nussmasse gleichmäßig auf den ausgerollten Teig verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 20-25 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und in Rauten oder Quadrate schneiden. Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen und die Nussecken darin eintauchen oder mit der Schokolade überziehen. Gut abkühlen lassen, bis die Schokolade fest ist.



DÄNISCHE VANILJEKRANSE

ZUTATEN

250g Butter (weich)
100g Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker
(oder 2 TL Vanilleextrakt)
1 Ei
350g Dinkelmehl
100g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
Ganze Mandeln oder
Zuckerperlen zum
Verzieren



ZUBEREITUNG

Teig zubereiten: Die weiche Butter in einer Schüssel mit dem Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren.
Das Ei hinzufügen und gut verrühren.
Dinkelmehl, gemahlene Mandeln und Salz nach und nach untermischen, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und kleine Stücke abteilen. Diese Stücke zu Rollen formen und in die typische Kipferlform biegen.
Alternativ kannst du auch einen Spritzbeutel mit einer großen Sterntülle verwenden, um die Kipferl zu spritzen.

Jede Vaniljekranse mit einer ganzen Mandel oder Zuckerperlen dekorieren und anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) ca. 10-12 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



RIISIPUURO

FINNISCHER MILCHREIS

ZUTATEN

30g Butter
125g Milchreis
100ml Wasser
500ml Milch (oder Kokosmilch o.ä.)
1 TL Salz
Oben drauf: Butter und/oder Zimt & Zucker
Für den Weihnachtsbrei: 1 Mandel



ZUBEREITUNG

Zwar kein Plätzchen-Rezept, aber definitiv ein MUSS zur Weihnachtszeit: Milchreis.

Dieser wird in Finnland zum Weihnachtsmorgen serviert und mit einer einzigen Mandel bestückt. Wer diese findet... Tja, das beschließt jede Familie selbst.

Der finnische Reisbrei (riisipuuro) wird in Finnland als Dessert gekocht, sondern eher als ein Hauptgericht oder als Frühstück. Traditionell wird es sogar am Weihnachtsmorgen gegessen. Dann wird im Topf eine einzelne Mandel versteckt. Was denjenigen mit der gefunden Mandel erwartet ist von Familie zu Familie unterschiedlich gehandhabt.

Butter im Topf auf niedriger Hitze schmelzen und den Reis dazugeben. Auf mittlerer Hitze 2-3min köcheln, jedoch nicht anbraten (die Reiskörner sollen nicht gelblich werden).

Das Wasser hinzugeben und den Reisbrei solange köcheln lassen bis das Wasser fast komplett verschwunden ist (Vorsicht: nicht anbraten!).

Dann die Milch reingießen, salzen und auf niedriger Hitze weiter köcheln lassen. Ab jetzt aufpassen, dass der finnische Reisbrei nicht anbringt (das geht überraschend schnell).



A close-up photograph showing a pair of hands from a top-down perspective. The hands are gripping a light-colored wooden rolling pin horizontally. They are positioned above a dark, textured surface that appears to be a kitchen counter or table. A significant amount of white flour is scattered across this surface, creating a pattern of dust and streaks. The lighting is dramatic, coming from the side to highlight the texture of the hands, the wood of the rolling pin, and the flour.

**Noch mehr Weihnachts-
Inhalte findest du auf**

www.ohomagazin.de