

DAS Weihnachtsplätzchen: Eure besten Rezepte

Beitrag von „Sportkanone“ vom 2. Dezember 2007 21:47

Heute gerade gebacken und zu empfehlen:

VANILLEKIPFERL (ca. 30 Stk. >)

280g Mehl

30g gemahlene Mandeln

100 g Puderzucker

1 Ei

125g Margarine

1 Vanilleschote oder 1 Pack. künstliches Vanillekonzentrat

1 TL BP

= mischen + kneten + gr. Kugel formen + in Frischhaltefolie packen

-> 30 Min. im Kühlschrank ziehen lassen

= zu dünnen, kleinen Hörnchen formen (gehen gut auf!)

~ 180 Grad - 20 Min. backen

-> in Puderzucker wälzen

und...

MARZIPANHÜGEL (ca. 30 Stk. >)

250g Marzipanrohmasse

80g Puderzucker

40g Mehl

1 Eiweiß

100g blanchierte gemahlene Mandeln

= mit der Hand verkneten + zu platten Kugeln formen

-> mit je einer halben blanchierten Mandel bestecken

-> 1 Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren + Hügel bestreichen

~ 180 Grad - 15 Min. backen

Ansonsten fabriziere und genieße ich noch gerne...

PRALINEN à la Mozart

Marzipanrohmasse

Nougat

Pistazien

dunklen Schokoladenguß

dunklen Kakao

= Pralinenform: Marzipan mit Nougat und Pistazien in der Mitte

- > mit dunkler Schokolade oder Kakao überziehen

So Schluss - nun viel Spaß!

LG