

DAS Weihnachtsplätzchen: Eure besten Rezepte

Beitrag von „Hermine“ vom 3. Dezember 2007 20:16

Okay, dann hier also mein absolutes Lieblingsrezept (eigentlich hauptsächlich das meines Göttergatten)- nach Schuhbeck, aber leicht abgewandelt.

200g Marzipanrohmasse

100g dunkle Kuvertüre

2 Eiweiß

150 g Puderzucker

200 g gehackte Mandeln

2 EL ungesüßter Kakao

1/2 TL Zimt

2 Glas Amarenakirschen.

Kirschen abtropfen lassen. Kuvertüre fein hacken oder reiben. Marzipan in kleine Stückchen rupfen und mit Eiweiß mit dem Knethaken verrühren. Dann Puderzucker, Kuvertüre, Mandeln, Kakao und Zimt unterrühren- das Ganze ergibt eine klebrige Masse.

Eine Kirsche nehmen und in diese Masse einschlagen-mit den anderen Kirschen ebenso verfahren- wenns zu klebrig wird, zwischendrin mit den Händen, nicht die Plätzchen (!) in ein Gefäß mit warmen Wasser legen.

Auf ein Backblech mit Backpapier die eingepackten Kirschen in einigem Abstand legen und bei etwa 165°C ca. 15 Minuten backen.

Die sind wirklich einfach genial!