

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 ungezuckerter 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, Kaka und Zimt untermischen- 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 langen.

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!