

Weihnachtsbacken Rezepte

Splitterhäufchen (Granatsplitter)

Gattung: Backen, Kleingebäck, Weihnachten

	Für ca. 45 Stück	4	Essl. Milch, 50 g Butter
150 g	Mehl	125 g	Kokosfett
4	gestr. TL Backpulver	65 g	Puderzucker
50 g	Zucker	25 g	Kakao, 1 Ei
2 Pack.	Vanillinzucker	75 g	Mandelstifte
10 Tropfen	Rum-Aroma	400 g	Flüssige, dunkle Kuvertüre

1. Mehl, Backpulver mischen, auf die Arbeitsfläche häufen, Mulde hineindrücken. Zucker, 1 Pck- Vanillinzucker, 4 Tropfen Rum-Aroma, Milch hinein geben. Butter in Flöckchen darauf setzen. Verkneten, in Folie wickeln und 30 Min. kühlen.

2. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig 4 mm dünn ausrollen. Runde Kekse ausstechen. Teigreste verkneten, zu Streifen rädeln, mit Keksen auf einem mit Backpapier belegten Blech 10 Min. backen.

3. Kokosfett zerlassen, abkühlen lassen. Puderzucker , Kakao, 1 Pck. Vanillinzucker, Ei, übriges Rum-Aroma unterziehen. Teigstreifen zerkrümeln, mit Mandeln unter die Masse heben. Auf die Kekse häufen, mit Kuvertüre überziehen. Evtl. mit Kakao bestäuben.