

Weihnachtsbacken Rezepte

Buttergebäck - Boterkletsoppen

Gattung: Backen, Gebäck, Weihnachten

60 g Mandeln, Blättchen	1 Essl. : Wasser
100 g Butter	125 g Mehl
125 g Zucker, brauner Rohr-	1,50 Essl. Mandeln, gehackt
1 Pk. Vanillezucker	1,50 Essl. Haselnüsse, gehackt

AM Vortag:

Mandelblättchen ohne Fett leicht rösten, beiseite stellen. Fett mit Zucker, Vanillin und Wasser verrühren, 3 min mit dem Handmixer durcharbeiten. Mehl nach und nach unterrühren. Zuletzt gehackte Nüsse einarbeiten. Auf bemehlter Arbeitsfläche Rollen von 1,5 cm Durchmesser formen. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

AM Backtag:

Teigrollen in 3 mm dünne Scheibchen schneiden. In etwa 4 cm Abstand auf ein Blech mit Backpapier setzen, flachdrücken und mit Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Rohr bei 175 C 4 min backen. Danach sofort mit einem runden Ausstecher (3,5 cm) die heißen Plätzchen exakt ausstechen. Vom Blech nehmen und abkühlen lassen.