

Weihnachtsbacken Rezepte

Gefüllte Mürbchen

Gattung: Backen, Gebäck, Dezember, Gasherd, Weihnachten

	Teig	
350 g Mehl	1	Becher Vanillin
250 g Butter oder Margarine	3	Eigelb
125 g Zucker		
	Zum Bestreuen	
50 g gehackte Mandeln	50 g	Hagelzucker
	Füllung	
100 g Schokoladen-Glasur oder		-Kuvertüre

Aus den ersten Zutaten einen Mürbeteig bereiten und 30 Minuten kühl stellen. Dann den Teig zu Rollen formen, in Walnuss große Stücke schneiden und Kugeln daraus formen. In Mandeln und Hagelzucker wenden, auf ein vorbereitetes Backblech setzen und mit einem Rührlöffelstiel eine Vertiefung in die Mitte drücken.

Das Blech in den Backofen einschieben und die Mürbchen goldgelb backen. Für die Füllung die Schokoladen-Glasur im heißen Wasserbad auflösen. Nach dem Backen in die Vertiefungen gießen und trocknen lassen. (ca. 50Stück)

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Backen: Stufe 3 (200°C)

Backzeit: ca. 20 Minuten