

Weihnachtsbacken Rezepte

Glacestängele

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten

1 Becher Tk Blätterteig

Glasur

2 Eiweiß

150 g gesiebter Puderzucker

Blätterteig 3 mm dünn ausrollen. Rechtecke von 2 x 5 cm schneiden und auf einem mit kaltem Wasser abgespülten Backblech setzen. - Kaltstellen.

Mit dem Schneebesen des Handrührgerätes Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.

Puderzucker dazugeben und 5 Minuten glatt und dicklich rühren. Blätterteigstücke damit bepinseln, so dass nichts am Rand herunter läuft.

Im Backofen backen, bis die Oberfläche hellgelb ist. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Backzeit : 5-10 Minuten Strom : 200° C (vorgeheizt)