

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Hägemakrönle Kekse

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

---

3	Eiweiß	250 g	Mandeln; geschält, gerieben
250 g	Zucker	1/2	Zitrone: Saft
2	Essl. Hägemark; Hagebuttenmark		

---

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, Zucker und Hägemark darunter ziehen.

Von dieser Masse etwa 5 El wegnehmen. Unter den restlichen Teil die Mandel und den Zitronensaft mischen.

Nun diese Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf gefettete und gemehlte Bleche spritzen, in der Größe eines Markstücks etwa.

In die Mitte dieser runden Tropfen mit einem Pinselstiel eine kleines Loch drücken, in dieses den abgenommenen Schnee spritzen, nur einen kleinen Punkt, und bei 180 °C ca 15 - 30 Minuten backen.