

Weihnachtsbacken Rezepte

Mandelplätzchen

Anzahl: 50 Stück

Gattung: Backen, Nüsse, Plätzchen, Schokolade, Weihnachten

60 g weiße Kuvertüre
60 g Vollmilchkuvertüre
2 Eiweiß
250 g Zucker

350 g gemahlene Mandeln
einige Tropfen
Buttervanilleöl

2 Tl. Zitronensaft 1/4 Tl. Zimt Außerdem: Zucker und gemahlene Mandeln zum Ausrollen 150 g weiße Kuvertüre 150 g dunkle Kuvertüre Schokoladenstreusel Quelle "Für Sie Kochkarte" Kuvertüre fein reiben. Eiweiß und Zucker schaumig schlagen. Mandeln unterrühren und Masse halbieren. Eine Hälfte mit weißer Kuvertüre, Backöl und 1 Tl. Zitronensaft, zweite Hälfte mit dunkler Kuvertüre, Zimt und restlichem Zitronensaft verrühren. Arbeitsfläche mit Zucker und Mandeln bestreuen und Teig darauf ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne, Monde oder Sternschnuppen ausstechen. , auf ein Backblech legen und bei 150° C ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Kuvertüre im Wasserbad auflösen. In Spritztütchen füllen und die Plätzchen damit bespritzen, eventuell mit einem Holzstäbchen ein Muster in die Kuvertüre ziehen (d.h. mit heller Kuvertüre beziehen, mit dunkler Kuvertüre eine Spirale spritzen und Muster ziehen). Einige Plätzchen mit Streuseln verzieren.