

Weihnachtsbacken Rezepte

Rote Nestchen

Gattung: Plätzchen, Weihnachten, Backen

150 g	Mehl	2	Eigelb
125 g	Haferflocken, instant	2	Tropfen Bittermandelöl
150 g	Zucker	175 g	Butter
1	Glas Vanillezucker		

Belag

250 g	Marzipanrohmasse	Marmelade, rot
2	Eiweiss	

Zum Bestreichen

Kondensmilch; = Kaffeesahne

Zum Bestreuen

Spaltmandeln	Zimt
Zucker	

Das Mehl und die Instant-Flocken auf eine Tischplatte sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Backöl hinein geben und mit einem Teil der Mehl-Mischung zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene, kalte Fett geben und mit allen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Einen Teil des Teiges nicht zu dünn ausrollen, mit einer runden Form (etwa 4 cm Durchmesser) ausstechen und auf ein Backblech legen.

Für den Belag Marzipan und Eiweiß gut verrühren, so dass eine geschmeidige Masse entsteht (evtl. etwas Wasser hinzufügen). Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und als Kranz auf die Teigplätzchen spritzen. Die Mitte mit Marmelade füllen.

Backzeit: 12 bis 20 Minuten, Gas: Stufe 2 bis 3.