

Weihnachtsbacken Rezepte

Schneidewind

Gattung: Kokos, Plätzchen, Weihnachten, Backen

350 g Mehl,	3	Eigelb
250 g Butter,	2	Eiweiß
200 g Zucker,	1	Backaroma Zitrone oder
125 g Mittelfein gemahlene Mandeln	1 Teel.	Unbehandelte
125 g Kokos Raspel	1/2 Pack.	Zitronenschale
		Backpulver

Zu einem leicht bröckelnden festen Teig verarbeiten. Hieraus Kugeln von ca. 3 cm formen, diese flach drücken, in die Mitte eine Vertiefung mit dem Daumen drücken. Die Oberseite in Eiweiß und dann in Puderzucker wälzen. Die Plätzchen auf ein gefettetes Backblech legen und die Vertiefungen mit etwas Marmelade oder Gelee füllen. Im vorgeheizten Backofen 25 Minuten bei Gas Unterhitze Stufe 3.5 abbacken