

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