

Weihnachtsbacken Rezepte

Pfaffenhütchen

Gattung: Gebäck, Nuss, Plätzchen, Weihnachten

250 g Mehl	3	Eigelb
125 g Zucker	2	Essl. Sahne
1 Pk. Vanillezucker	125 g	Butter; kalt

Füllung

2 Eiweiß	60 g Mandeln, gemahlen
75 g Zucker	1 Spur Zimt
60 g Haselnüsse, gemahlen	1 Spur Nelken

Mehl mit Zucker und Vanillinzucker auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte Eigelb, Sahne und die in kleine Stücke geschnittene Butter hinein geben. mit einem Messer durchhacken, dann kneten und den Teig in Folie gehüllt eine Stunde kaltstellen.

Für die Füllung Eiweiß steif schlagen, Zucker zugeben und die restlichen Zutaten unterheben. Den Teig 3 mm dick ausrollen und 7 cm große Kreise ausstechen. Haselnussgrosse Häufchen in die Mitte setzen, den Teigrand mit dem restlichen Eiweiß bestreichen, an drei Stellen hochklappen und in der Mitte zusammendrücken. Bei 180 Grad rund 12 Minuten backen und mit etwas Puderzucker bestreuen.