

Weihnachtsgebäck Rezepte

Friesenschnitten Gebäck

Anzahl: 8 Stück

Gattung: Backen, Feingebäck, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten siehe Zubereitung

Knetteig: bereiten aus 200 g Weizenmehl, 1 Msp. Backpulver, 50 g Zucker, 1 Pkg. Vanillin Zucker, 2 Eigelb, 100 g Butter oder Margarine. - Teig zu einem Rechteck 48 x 24 cm ausrollen, in 16 Stücke à 12 x 6 cm teilen und auf ein gefettetes Blech legen, mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Makronenmasse: 1 Eiwei steif schlagen, 50 g Zucker, 1 Pkg Bourbon Vanille Zucker, 3 Tropfen Backöl Zitrone unterschlagen. 100 g abgezogene, gemahlene Mandeln unterheben. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (1/2 cm) füllen. 8 der Teigplatten damit bespritzen (Diagonal, und Zwischenraum lassen).

Strom: 170-200 °C (vorgeheizt) **Gas:** Stufe 3 - 4 (vorgeheizt) **Backzeit:** etwa 15 Minuten Gebäck sofort vom Backblech lösen, erkalten lassen. Die mit Makronenmasse bespritzten Gebäckstücke mit Puderzucker bestäuben.

Füllung und Belag: 500 g Sahne und 2 Pkg. Sahnesteif steif schlagen. 3 El. Hagebutten-Konfitüre, 2 El. Zitronensaft unterrühren. Masse in Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen. Gut die Hälfte davon auf die Gebäckstücke ohne Makronenmasse spritzen, mit den übrigen Gebäckstücken belegen. Die Zwischenräume der oberen Gebäckstücke mit der restlichen Hagebutten Sahne verzieren.