

# Weihnachtsgebäck Rezepte

## Croquette Suisse

Anzahl: 50 Stück

Gattung: Backen, Gebäck, Kekse, Plätzchen, Schweiz, Weihnachten

---

|       |                          |       |                       |
|-------|--------------------------|-------|-----------------------|
| 100 g | Butter                   | 180 g | Weissmehl             |
| 90 g  | Puderzucker              | 140 g | Mandeln; geschält und |
| 40 g  | Vollei                   |       | - gehobelt            |
| 1     | Msp. Salz                | 1     | Essl. Puderzucker     |
| 1/2   | Biozitrone; Abgeriebenes | 1     | Essl. Wasser          |

---

Butter mit dem Zucker aufschlagen. Ei mit Salz vermengen und zur Butter geben. Zitrone über den Teig abreiben. Mehl nach und nach unter den Teig mengen. Die gehobelten Mandeln unterziehen, den Teig zusammenfügen und über Nacht kalt stellen.

Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Puderzucker mit Wasser verrühren. Die Masse sollte so dicht sein, dass der in die Glasur gesteckte Finger leicht davon bedeckt bleibt.

Den Teig zwischen den Teighölzern auf einen Zentimeter Höhe auswallen. Streifen von dreieinhalb Zentimeter Breite schneiden. Diese wiederum in Stücke von einem Zentimeter Dicke schneiden. Croquettes auf das Blech legen, 10 bis 14 Minuten backen und noch heiss, mit der Glasur überpinseln. Nur so wird die Glasur glänzend transparent.