

Weihnachtsbacken Rezepte

Marmul

Gattung: Backen, Feste, Nuss, Weihnachten

1/4	Würfel Hefe		- Walnusskerne, geh
1/2	Becher Milch	1	Essl. Zucker
500 g	Griess	1	geh. TL Zimt, gestrichen
250 g	Butter	3	Essl. Rosenwasser
75 g	Zucker	50 g	Haselnusskerne, ganz
100 g	Pistazien- oder	50 g	Walnusskerne, ganz

Die Zutaten sollten alle Zimmertemperatur haben. Die Milch leicht erwärmen, darin die Hefe auflösen und mit Griess und der in Stücke geschnittenen Butter zu einem Teig verkneten. Diesen Teig zugedeckt etwa drei Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Dann den Teig auf einer Lage Backpapier ausrollen und mit einem Trinkglas oder mit Förmchen Plätzchen ausstechen. Die gehackten Pistazien oder Walnüsse mit Zucker, Zimt und Rosenwasser mischen. Einen Teelöffel dieser Mischung in die Mitte eines Plätzchens geben und mit einem weiteren Plätzchen bedecken. Die Ränder fest andrücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Auf jedes Plätzchen zur Dekoration einen Haselnusskern oder eine Walnusshälfte setzen.

Bei 180 °C (Umluft) etwa fünfzehn Minuten backen; sie sollen nur an den Rändern leicht gebräunt sein.