

Weihnachtsbacken Rezepte

Nonplusultra

Gattung: Backen, Weihnachten

		Teig	
300 g Mehl		2 Essl.	Zitronensaft
50 g Zucker		200 g	Puderzucker
200 g Butter		1 Becher	Vanillinzucker
1 Eigelb		4 Essl.	Johannisbeergelee
3 Eiweiß			-(Eventuell)

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig bereiten und 60 Minuten kühl stellen.

Eiweiß steif schlagen, Zitronensaft und nach und nach Puder- und Vanillinzucker hinzufügen und so lange schlagen, bis die Baisermasse glänzt. Teig zwischen zwei Gefrierfolien dünn ausrollen, runde Plätzchen von maximal 3 cm Y ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Baisermasse mit zwei Teelöffeln auf die Plätzchen geben. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Unten. T: 150°C / 25 bis 30 Minuten.

Die ausgekühlten Plätzchen eventuell auf der Unterseite mit Gelee bestreichen und zusammensetzen.