

Amarena-Plätzchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Gebäck
Pralinen
Backen

250 g Creme fraîche
100 g Puderzucker
1 tb Kirschwasser
1 Unbehandelte Zitrone; 1TI
--abgeriebene Schale
1 Spur ;Salz
300 g Mehl

* Außerdem:

-Etwas Mehl zum Ausrollen
1 Glas Amarena-Kirschen(360g)
2 Eigelb z. Bestreichen
Hagelzucker

Creme fraîche und Puderzucker verrühren, Kirschwasser, Zitronenschale und Salz unterrühren. Dann das gesiebte Mehl unterheben. Den Teig über Nacht kühl stellen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 1/2cm dick ausrollen. Abgedeckt etwa 10Min. ruhen lassen. Die Amarena-Kirschen abtropfen lassen. Runde Plätzchen (4cm Durchmesser) ausstechen und mit verrührtem Eigelb bestreichen. Kirschen halbieren und auf die Plätzchen setzen. Mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste backen.

Backzeit: ca. 15-20 Minuten pro Blech

Elektroherd: 175-200°C Gasherd: Stufe 2-3 Umluftherd: 150-175°C * Quelle:
-Adler 2.Weihnachtsbackbuch -erfaßt: v. Renate -am 10.11.96

Eiweiss 4
Fett 26
Kohlenhydrate 31