

Canachebonbons

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Plätzchen
Weihnachten
Italien

* FÜR DEN TEIG

250 g Mehl
2 kleine Eier
50 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 pk Vanille-Zucker
1 tb Zitronenschale, gerieben,
unbehandelt
100 g Mandeln, gehackt
75 g Mandeln im Ganzen

Alle Teigzutaten, außer den ganzen Mandelkernen, verkneten. Die Ganzen Mandeln ganz zum Schluß unterarbeiten.

Den Teig zu rollen von 3 cm Durchmesser formen und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kaltstellen.

Die Teigrollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und backen.

Backzeit: 15-20 Minuten (Im Gesamten) Strom: 175 175 °C (vorgeheizt) Gas: Stufe Stufe 2 (vorgeheizt) Heißluft: 160 °C (vorgeheizt)

Nach 10 Minuten Backzeit die Rollen schräg mit einem scharfen Messer in Scheiben von ca. 1 cm Dicke schneiden. Wieder auf das Backblech legen und bei gleicher Hitze weitere 10-Minuten backen. Sie müssen nun goldbraun und sehr hart sein.

Traditionell wird dieses Gebäck in ihrer Heimat zu Dessert-Wein gegessen. In gut verschlossenen Dosen kann das Gebäck lange aufbewahrt werden.

HA*****

:Stichworte : Backen, Italien, Plätzchen, Weihnachten

:Notizen (*) :

:: Quelle: Backen aktuell Nr. 35 Weihnachtsplätzchen

:: erfaßt von Horst Aderhold