

Gebäck nach Linzer Art

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Plätzchen
Weihnachten

* ZUTATEN

4 Eiweiß
250 g Puderzucker
200 g Mehl
von einer ungepritzten
-Zitrone die Hälfte der
-Schale abreiben
3 dr Tropfen Bergamotte-Öl; (aus
-der Apotheke)

Backblech fetten, Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle richten. Eiweiß steif schlagen. Puderzucker und restliche Zutaten unterrühren. Masse in den Spritzbeutel füllen und kleine runde Tupfen auf das Backblech setzen (Durchmesser 1.5 cm). Hellgelb ausbacken.

Backzeit : 5-10 Minuten Strom : 175° C (vorgeheizt)

HA*****

:Stichworte : Backen, Plätzchen, Weihnachten

:Notizen (*) :

:: Quelle: Lena Spezial Nr. L553 Weihnachtliche Backideen

:: erfaßt von Horst Aderhold