

Guinness Kuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Plaetzchen

Weihnachten

3 Eiweiß
250 g Zucker
2 tb Haegemark; Hagebuttenmark
250 g Mandeln; geschält, gerieben
1/2 Zitrone: Saft

* QUELLE

-Hans Karl Adam
-Das Kochbuch aus Schwaben
-erfasst von Petra Holzapfel

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, Zucker und Haegemark darunterziehen. Von dieser Masse etwa 5 El wegnehmen. Unter den restlichen Teil die Mandel und den Zitronensaft mischen. Nun diese Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf gefettete und gemehlte Bleche spritzen, in der Größe eines Markstuecks etwa. In die Mitte dieser runden Tropfen mit einem Pinselstiel eine kleines Loch drücken, in dieses den abgenommenen Schnee spritzen, nur einen kleinen Punkt, und bei 180°C ca 15-30 Minuten backen.