

Kürbiskuchen nach alter Tradition

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Plätzchen
Weihnachten

* FÜR DEN TEIG

200 g Mehl
150 g Zucker
1 Eigelb
1 Msp. Backpulver
1 pk Vanille-Zucker
1 pk Dr. Oetker Finesse Zitrone
150 g Butter oder Margarine

* AUßERDEM

1 Eiweiß
Mehl zum ausrollen
20 Belegkirschen, circa
50 g Hagelzucker
ODER
Kokosflocken

Alle teigzutaten verkneten und 30 Minuten zu einer Kugel gerollt und in Folie gehüllt kaltstellen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und Kreise von ca. 3 cm Durchmesser ausstechen. In die Mitte jeweils eine halbierte Belegkirsche legen, den Rand mit Eiweiß bespinseln und Hagelzucker oder Kokosflocken bestreuen.

Backzeit: etwa 10 Minuten Strom: etwa etwa 200 °C (vorgeheizt) Gas: etwa etwa a Stufe 3 (vorgeheizt) Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)

:Stichworte : Backen, Plätzchen, Weihnachten

:Notizen (*) :

: : Quelle: Backen aktuell Nr. 35 Weihnachtsplätzchen

: : erfaßt von Horst Aderhold