

Luzerner Lebkuchen (Birndicksaft)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Plätzchen
Weihnachten

* FÜR DEN TEIG

3 Eigelb
2 cl Mandellikör
abgeriebene Schale einer
-Orange, unbehandelt
200 g Butter oder Margarine
1 pn Salz
100 g Puderzucker
320 g Mehl

* FÜR DIE GLASUR

150 g Puderzucker
2 tb Mandellikör, bis zu 3

Die Eidotter mit Likör, Orangenschale, dem zimmerwarmem Fett und Salz schaumig rühren. Den Puderzucker mit dem Mehl vermischen, daraufsieben und unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und ca. 4 cm große Kleckse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen, dabei die Spitzen etwas hochziehen. Gut 1 Stunde kalt stellen.

Backzeit: 10-15 Minuten Strom: 200 200 0 °C (vorgeheizt) Gas: Stufe Stufe e 3 (vorgeheizt) Heißluft: 180 0 °C (vorgeheizt)

Eine Glasur aus Puderzucker und Mandellikör rühren, in Streifen darüber laufen lassen.

HA*****

:Stichworte : Backen, Plätzchen, Weihnachten

:Notizen (*) :

:: Quelle: Backen aktuell Nr. 35 Weihnachtsplätzchen

:: erfaßt von Horst Aderhold