

Mandel-Tuiles, Cigarettes russes und Waffelschalen f. Eis

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Weihnachten

Backen

Plätzchen

Nuesse

Schokolade

60 g weiße Kuvertüre

60 g Vollmilchkuvertüre

2 Eiweiß

250 g Zucker

350 g gemahlene Mandeln

einige Tropfen

Buttervanilleöl

Außerdem:

Zucker und gemahlene

Mandeln zum Ausrollen

150 g weiße Kuvertüre

150 g dunkle Kuvertüre

Schokoladenstreusel

Quelle"Für Sie Kochkarte"

Kuvertüre fein reiben. Eiweiß und Zucker schaumig schlagen. Mandeln unterrühren und Masse halbieren. Eine Hälfte mit weißer Kuvertüre, Backöl und 1 Tl. Zitronensaft, zweite Hälfte mit dunkler Kuvertüre, Zimt und restlichem Zitronensaft verrühren. Arbeitsfläche mit Zucker und Mandeln bestreuen und Teig darauf ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne, Monde oder Sternschnuppen ausstechen. , auf ein Backblech legen und bei 150° C ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Kuvertüre im Wasserbad auflösen. In Spritztütchen füllen und die Plätzchen damit bespritzen, eventuell mit einem Holzstäbchen ein Muster in die Kuvertüre ziehen (d.h. mit heller Kuvertüre beziehen, mit dunkler Kuvertüre eine Spirale spritzen und Muster ziehen). Einige Plätzchen mit Streuseln verzieren.