

Mini-Kuchen, Grundteig

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Konfekt

* ZUTATEN

250 g Puderzucker

3 bis 4 Eßl. Pfefferminzlikör

1 bis 2 Eßl Eiweiß

Schokostreusel oder

--plättchen

aufgelöste Schokolade

* QUELLE

Lena Spezial Nr. L553

Weihnachtliche Backideen

erfaßt von Horst Aderhold

Puderzucker sieben, mit dem Likör und dem Eiweiß vermischen und im Wasserbad rühren, bis die Masse mintfarben ist und nicht mehr klebt.

Mit der Hand kleine Ovale und Kugeln formen. Einen Teil in Schokostreusel oder in zerlassener Schokolade wenden. Auf Alufolie legen und bei Raumtemperatur fest werden lassen.

HA*****