

Waffelteig mit Joghurt, Grundteig

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Plätzchen

200 g Mehl
100 g Zucker
1 pn Salz
1 pn Kardamom
75 g gemahlene Walnüsse
1 Eigelb
1 tb Rum
100 g Butter oder Margarine
150 g Aprikosen-o.Orangenmarmelade
3 tb Orangenlikör
200 g Puderzucker
3 tb Zitronensaft
gelbe Speisefarbe

Mehl, Zucker, eine Prise Salz, Kardamom, Nüsse, Eigelb, Rum und Butter rasch verkneten. 1 Std. kühlen.

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Den Teig ca. 5 mm dünn ausrollen. Monde ausstechen. Ca. 10 Min. backen.

Plätzchen erkalten lassen. Marmelade erhitzen, mit 1 EL Likör glattrühren. Die Hälfte der Monde damit bestreichen. Die restlichen Plätzchen aufsetzen.

Den Puderzucker mit übrigem Likör, Zitronensaft und einigen Tropfen der Speisefarbe anrühren. Monde damit glasieren. Guß trocknen lassen.

Zubereitung: ca. 30 Minuten. Kühlzeit: ca. 60 Minuten. Backzeit: ca. 10 Minuten

Quelle: Lisa 46/1997