

Wiener Tascherl #5482

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Konfekt
Zimt
Suessware
Weihnachten

160 g Butter
160 g Puderzucker
1 tb gemahlene Zimt
5 tb Cognac oder Wasser
200 g weiße Kuvertüre
200 g Vollmilch Kuvertüre
40 Pralinenmanschetten
8 tb Zucker

Butter und Puderzucker schaumig rühren. Zimt und Cognac/Wasser zufügen.
Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen und unter die Buttermasse rühren und
dann ca. 3 Std. kühl stellen. Zu 40 kleinen Kugeln formen, in Zucker wälzen
und in die Manschetten legen.

Quelle: unbekannt Poster: Joachim Klang