

## Ahornsirup - Gutsele

Kategorien: Vollwertküche, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Weizen, fein gemahlen
25	Gramm	Buchweizen, fein gemahlen
75	Gramm	Butter
75	Gramm	Mandeln, fein gemahlen
100	Gramm	Ahornsirup oder Akazienhonig
1		Zitrone; die Schale
	Etwas	Vanille
1	Prise	Salz

### Anleitung:

Aus allen Zutaten einen weichen Teig kneten und Hörnchen formen. Bei 180°C ca. 10 Min. backen  
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

## Amarena - Kirschen - Konfekt

Kategorien: Plätzchen, Konfekt, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Marzipanrohmasse
200	Gramm	Staubzucker
		Amarenakirschen
2	Stücke	Eiweiß
2		Esl. Wasser
		Gehobelte Mandeln
		Puderzucker

### Anleitung:

Rohmarzipan mit Puderzucker vermengen. Einen teil Marzipan zwischen Plastikklarsichtfolie etwa 3 mm Dick ausrollen. Plättchen von etwa 4 cm Durchmesser rund ausstechen, dann die gut in einem Sieb abgetropften Amarenakirschen, jeweils 1 in die Mitte setzen und mit dem Marzipan einrollen, so das die Amarenakirsche ganz umhüllt ist. Das Eiweiß mit dem Wasser mit dem Handschneebeesen etwas schaumig schlagen. Die Amarenakugeln ins aufgeschlagene Eiweiß legen und anschließend in gehobelten Mandeln rollen. Auf Backbleche mit Papier setzen und 10 Min im 160° C heißen Backofen goldgelb backen. Wer möchte kann die Kugeln noch mit Puderzucker absieben.

PS. Sollten die Amarenakirschen nach dem Abtropfen zu klebrig sein eventuell leicht mit Mehl bestäuben,dann in den Teig einschlagen.