

Anisplätzchen aus Reismehl

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 40 Personen

1 1/2	Teel.	Anissamen
2		Eier
80	Gramm	Zuckerrohrgranulat
180	Gramm	Naturreis
		Feingemahlen
		Butter für das Backblech
		Mehl für das Backblech

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 60 Minuten

Zwei Backbleche mit wenig Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Die Anissamen im Mörser fein zerstoßen. Die Eier und das Zuckerrohrgranulat mit dem Rührbesen des Handrührgerätes sehr schaumig schlagen. Den Anis und das Reismehl mit einem Schneebesen unter den Teig heben; der Teig soll weich, aber formbar sein. Wenn nötig, noch etwas Reismehl untermengen. Mit zwei Teelöffeln kleine Plätzchen mit genügend Abstand voneinander auf die Backbleche setzen und diese bei Raumtemperatur etwa eine Stunde antrocknen lassen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Anisplätzchen auf der untersten Schiene 40 Minuten backen; Die "Füßchen" sollen hellbraun, die Häubchen heller sein. Die Plätzchen vom Blech lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. mit kommt von Oben nicht so viel Hitze an die Plätzchen.

Tip: Schieben Sie ein leeres Backblech über die eingeschobenen Plätzchen, so

Aprikosen - Kekse

Kategorien: Plätzchen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

		Locker-weich und schnell gemacht
250	Gramm	Getrocknete Aprikosen
200	Gramm	Mehl
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
80	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
2	Teel.	Backpulver
2		Eier
150	Gramm	Geschmolzene Butter
	Etwas	Puderzucker

Anleitung:

Aprikosen in kleine Würfel schneiden und mit den trockenen Zutaten (außer Puderzucker) mischen. Eier und Butter verrühren, unter die trockene Mischung heben. Backofen auf 180 Grad vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Mit kleinem Eisportionierer Kugel auf das Backblech setzen und etwas flach drücken. 12 Min. backen, noch warm mit Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen.