

Kastanien-Taler mit Rosinen

Kategorien: Kategorie:Plätz, Weihnachten, Kastanien

Zutaten für: 30 Portionen

75	Gramm	Rosinen (eingeweicht)
100	Gramm	Butter (weich)
70	Gramm	Kastanienhonig
30	Gramm	Zucker
2	Stücke	Eier
100	Gramm	Mehl (gesiebt)
50	Gramm	Mandeln (gemahlen)
1 1/2	Teel.	Backpulver
60	Gramm	Aprikosenmarmelade
20	Gramm	Kastanienhonig

TIP

Wer keinen Kastanienhonig bekommt, kann
Normalen Honig verwenden
Etwas Kastanien ohne Schale gem. im Teig kann nicht
Schaden.

Anleitung:

1. Schritt Die Butter mit dem Zucker und dem Honig weißschaumig aufschlagen, und nach und nach das Ei zugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit den Mandeln unterrühren.
2. Schritt Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit viel Abstand 3 cm große runde Plätzchen aufspritzen. Die Masse ergibt 2 Backbleche.
3. Schritt Einige Rumrosinen eindrücken und im vor geheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 11-13 Min. goldgelb backen. Nun Aprikosenmarmelade und Kastanienhonig warm machen und die noch warmen Plätzchen damit bestreichen.

Tipp: Schmecken am besten zu einem warmen Ingwertee. 1 L Wasser mit 4 El Zitronensaft, 4El Kastanienhonig und einer kleingeschnittenen Ingwerknolle aufkochen, kurz ziehen lassen fertig.

Quelle:

Pinterest
Erfasst *RK* 31.12.2020 von
Konrad Heizmann