

Schwarzwälder - Kirschbissen

Kategorien: Plätzchen, Land, Deutschland, Schwarzwald

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Gemahlene Mandeln
125	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
175	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	Essl.	Kirschwasser
1		Ei
3	Tropfen	Bittermandelöl
125	Gramm	Butter
200	Gramm	Puderzucker
1-2	Essl.	Kirschwasser
		Kandierte Kirschen

Anleitung:

Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und auf die Arbeitsplatte geben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken.

Zucker, Vanillinzucker, Aroma, Kirschwasser und Ei zugeben und gut verrühren. Die Fettflöckchen an den Rand geben. Alles gut zerhacken und zu einem Teig verkneten. Den Teig ausrollen und kleine gezackte Plätzchen ausstechen. Auf ein gefettetes Backblech legen und bei 175-200 °C (G:2-3,5) ca. 10 Minuten goldgelb backen. Für den Guß den gesiebten Puderzucker mit dem Kirschwasser verrühren. Auf jedes Plätzchen einen Tupfen geben, eine halbe Kirsche auflegen, fest werden lassen.

Backzeit ca. 10 Minuten Stichworte: Kirschwasser, Plätzchen