

Mandel - Honig - Kipferln

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Mehl
280	Gramm	Butter
80	Gramm	Zucker
1		Vanillezucker
80	Gramm	Flüssiger honig
150	Gramm	Geschälte gemahlene mandeln
2	Tropfen	Mandelaroma
1		Ei
150	Gramm	Brauner zucker

Anleitung:

Mehl mit Butter,weißem Zucker,Vanillezucker,50g Honig,Mandeln,Aroma und Ei verkneten.über Nacht kalt stellen. Ofen auf 180° vorheizen. Bleche mit Backpapier auslegen. Den Teig in 8 stücke teilen.Jedes Stück zu einem 1,5cm dicken Strang ausrollen.Jeden Strang in 7cm lange Stücke teilen.Die Stücke zu Hörnchen formen und im abstand von 3cm auf das Blech legen. Etwa 15 min.backen.noch heiß mit dem restlichen Honig bestreichen und in braunem Zucker wälzen.

Mandel - Pistazien - Prinzen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Portionen

230	Gramm	Butter
130	Gramm	Puderzucker
330	Gramm	Mehl, (405)
100	Gramm	Mandel(n) (weiß, fein gemahlen)
100	Gramm	Pistazien, fein gehackt
2		Ei(er), (Kl M)
1		Zitrone(n), (Abrieb einer unbeh.)
1	Prise	Salz
100	Gramm	Kuvertüre, (Vollmilch)
50	Gramm	Sahne
30	Gramm	Nougat
100	Gramm	Kuchenglasur

Anleitung:

mit Schokolade gefüllt Mit den ersten acht Zutaten nach Vorschrift einen Mürbeteig herstellen. Den Teig mindestens 2 Stunden kühl stellen. Teig geschmeidig arbeiten und mit wenig Mehl dünn (3 mm)ausrollen. Ø 4 cm Ausstechen und bei 160° etwa 10 Min goldgelb backen. Sahne kochen, die klein gehackte Kuvertüre darunter rühren. Nougat vor abkühlen dazu geben. Mit der Schokolade die Prinzen am Boden einstreichen und zusammen setzen. Die Prinzen kühl stellen. Kuchenglasur im Wasserbad nicht zu warm (40°) auflösen und die Prinzen zur Hälfte eintauchen und absetzen.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Ruhezeit: 2 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe