

Tiroler - Batzen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 4 Portionen

4		Eier (Größe L)
300	Gramm	Zucker
1	Messersp.	Gemahlene(n) Zimt
150	Gramm	Mehl
150	Gramm	Speisestärke
2	Teel.	Backpulver
200	Gramm	Geriebene Haselnüsse
200	Gramm	Geriebene Mandeln
200	Gramm	Gehackte Rosinen
200	Gramm	Zartbitter-Kouvertüre
1	Pack.	Backoblaten (ca. 6 cm Durchmesser)
1	Pack.	Puderzucker
1	Stück	Zitrone

WEIHNACHTSGEBÄCK NACH EINEM ALTEN FAMILIENREZEPT

Anleitung:

Eier (bei Eiern Größe M 5 Stück nehmen), Zucker und Zimt mit dem Handrührer sehr cremig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver dazusieben und gut verrühren. Die Kouvertüre mit einem Messer grob raspeln, es sollen noch Schokostücke sichtbar sein! Die Nüsse, Mandeln, Rosinen und Kouvertüre nach und nach mit dem Knethaken unter den Teig mischen. Die Masse soll zäh sein, evtl. etwas mehr Mandeln unterheben, keinesfalls Mehl! Mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen auf Oblaten geben. Mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im Backofen bei ca. 200°C auf mittlerer Schiene, (Umluft 170°C) ca. 12-15 Min. hellbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die abgekühlten Batzen mit Zitronenguß (Saft einer Zitrone mit einer Packung Puderzucker verrühren) bestreichen. Wenn der Guß trocken ist, die Batzen in einer Keksdose aufbewahren. Rezept reicht für ca. 80 Batzen.