

Muskeziner

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

(Schöner einfacher Teig, der sehr weihnachtlich
Durch die Gewürze schmeckt und der einfach
Aufs Blech gestrichen wird, wie die
Mandelplätzchen)

2		Eier
100	Gramm	Zucker
175	Gramm	Gemahlene Mandeln
1/2	Teel.	Zimt
1/2	Teel.	Gemahlene Nelken
1	Messersp.	Geriebene Muskatnuß
1	Prise	Salz
50	Gramm	Halbbitter-Kuvertüre

Anleitung:

1. Backofen auf 160 Grad vorheizen.
2. Eier u. Zucker dickschaumig aufschlagen. Mandeln u. Gewürze mischen und unter die Eicreme ziehen.
3. Nun die Masse auf das Backpapier streichen (Größe etwa 15 x 20 cm). Auf der mittleren Schiene ungefähr 15 Min. backen.
4. Den Teig stürzen und Papier abziehen (geht auch so). Auf jeden Fall noch warm in Rechtecke oder Rauten schneiden. Dann gut auskühlen lassen.
5. Kuvertüre schmelzen und feine Linien aufspritzen.