

Tannenzapfen, Sind die Schön

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Butter oder Margarine
125	Gramm	Zucker
1		Eigelb
1	Pack.	Vanillinzucker
1	Prise	Salz
1	Teel.	Instantkaffee
1	Essl.	Dunkler Kakao
1	Essl.	Rum
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
		Mehl zum Ausformen
2	Essl.	Pudertzucker zum Bestäuben

Anleitung:

Butter oder Margarine, Fett, Zucker, Eigelb, Vanillinzucker, Salz, Kaffeepulver, Kakao und Rum in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Elektroquirls zu schaumiger Masse schlagen. Dann die Schneebesen durch Knethaken austauschen. Das mit Backpulver gemischte Mehl unter die Eischaummasse kneten. Etwa 3 cm dicke Rollen formen und diese mindestens 2 Stunden kühlen. Die Rollen etwas flachdrücken, damit die Plätzchen später eine ovale Form bekommen. 1/2 cm dicke Stücke abschneiden. Mit einer kleinen spitzen Schere die Schuppen einschneiden.

Auf Backpapier ca. 12 - 15 Min. bei 180°C backen. Danach mit Pudertzucker überstäuben.