

Früchte - Brot - Wiener

Kategorien: Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

170	Gramm	Butter oder Margarine
1	Teel.	Abger. Zitronenschale
1	Teel.	Abger. Orangenschale
1	Beutel	Citroback
1	Beutel	Orange-back
150	Gramm	Zucker
4		Eier
150	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
1	Teel.	Gemahlener Zimt
1/2	Teel.	Gemahlener Ingwer
1/2	Teel.	Gemahlener Kardamom
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
4 1/2	Teel.	Backpulver
1	Messersp.	Muskatblüte
75	Gramm	Schokoladentröpfchen
100	Gramm	Grob gehackte Haselnußkerne Teigeinlagen
150	Gramm	Gemischte kandierte Früchte
125	Gramm	Rum-Rosinen
250	Gramm	Getrocknete, gewürfelte Feigen
125		Getrocknete, entkernte Kleingeschnittene Datteln
200	Gramm	Getrocknete kleingeschnittene Aprikosen
100	Gramm	Orangeat
50	Gramm	Zitronat
2		Doppelbeutel Rum-back oder 3 El. Rum Für die Glasur
2	Beutel	Helle Kuchenglasur
50	Gramm	Gehackte gemischte kandierte Früchte

Anleitung:

Teigeinlagen mit dem Rum vermischen und zugedeckt einige Stunden gut durchziehen lassen. Aus den Teigzutaten (außer Schokolade und Nüssen) einen Rührteig herstellen.

Schokoladentröpfchen und die Einlagen unterheben. Den Teig in eine gefettete, mit gehackten Haselnußkernen oder Semmelbröseln ausgestreute große Kastenform (30 - 32 cm Länge) füllen. Auf der unteren Schiebeleiste im Backofen (E-Herd: 175 - 200 Grad, Gas: 2 - 3) 65 - 70 min. backen. Glasieren und verzieren.

Mandelmakrönchen 500 g ungeschälte Mandeln 375 g feiner Zucker 5 Eiweiß 90 runde Oblaten von 4 cm Durchmesser Die Mandeln in eine Schüssel geben, mit kochend heißem Wasser übergießen und 3 min. darin ziehen lassen. Die Mandeln dann in ein Sieb schütten, mit kaltem Wasser abbrausen und die nun lockere braune Haut von den Mandeln streifen. Die Mandeln zum Trocknen auf ein ausgebreitetes Küchentuch legen. Die Mandeln durch eine Mandelmühle drehen oder im Mixer mahlen. Die gemahlene Mandeln in einer Schüssel mit dem Zucker mischen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee mit einem Rührlöffel unter die Mandelmasse heben.

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Die Backoblaten auf dem Backblech verteilen. Von der Makronenmasse mit einem nassen Teelöffel kleine Häufchen abstechen und auf die Oblaten setzen. Die

Früchte - Brot - Wiener

(Fortsetzung)

Makrönchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene in 25 - 30 min. mehr trocknen als backen, sie sollen hellbraun sein. Die Makrönchen vom Blech heben, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und die Oblaten abziehen oder die Ränder so weit abbrechen, daß man sie nicht mehr sieht.

1 g Eiweiß, 3 g Fett, 6 g Kohlenhydrate

Pro Plätzchen ca. 220 kJ/50 kcal Vorbereitungszeit ca. 1 Stunde