

Knuspertaler

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
120	Gramm	Marzipan
1/2	Teel.	Gemahl. Anis
1	Prise	Salz
200	Gramm	Mehl
1		Eiweiß

Anleitung:

Butter schaumig rühren, weiches Marzipan, Anis u Salz dazugeben, Eiweiß u Mehl dazu u dann auf Brett unterkneten - ca 1 Std kühlen 5 mm dick ausrollen, runde Kekse ausstechen, mit Fleischklopfer Muster eindrücken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen u ca 12 min bei 180C backen erkaltet ev mit Marmelade zusammensetzen

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,07

Knusprige - Haferfleks - Plätzchen

Zutaten für: 20 Stück

250	Gramm	Butter
160	Gramm	Zucker
2		Eier (Gew.-Kl. M)
1	Prise	Jodsalz
180	Gramm	Blütenzarte Köllnflocken
1	Teel.	Backpulver
150	Gramm	Haselnüsse (gemahlen)
125	Gramm	Köln Knusprige Haferfleks
125	Gramm	Sultaninen

Anleitung:

Butter, Zucker, Eier und Salz schaumig schlagen. Blütenzarte Köllnflocken, Backpulver und Haselnüsse miteinander vermischen, dazugeben und gut durchrühren. Zum Schluß die Sultaninen und Knusprige Haferfleks unter den Teig geben. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Hierbei darauf achten, daß die Sultaninen vom Teig bedeckt sind, damit sie beim Backen nicht verbrennen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Einschubleiste abbacken.

Ober-/Unterhitze: 180°C Umluft: 160°C Garzeit: ca. 12-15 Minuten

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann