

Tatzen und Tupfen (Weihnachtskekse)



Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gemahlene / Geriebene Mandeln	75 g
Weizenmehl (glatt)	175 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Feinkristallzucker	175 g
Butter	250 g
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	175 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Zartbitterkuvertüre / Zartbitterschokoladeglasur	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren, Vanillezucker und Ei gut unterrühren, Mehl und Speisestärke mischen und löffelweise unterrühren, zum Schluss die Mandeln unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel (gezackte Tülle) füllen, in Form von kleinen Tatzen und Tupfen auf ein gefettetes Backblech spritzen.

Bei ca. 180° ca. 10-15 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen die Tatzen mit einer Seite in Kuvertüre tauchen oder damit bestritzen.

Die Tatzen können auch mit Marmelade gefüllt werden.

TIPP:

Weitere leckere Weihnachtskekse findest du in unserer Diashow für Weihnachtsrezepte!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1574-Tatzen-und-Tupfen-Weihnachtskekse.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at