

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