Rezept

Weihnachtsbissen

Ein Rezept von Weihnachtsbissen, am 29.04.2024

Zutaten

450 g	Mehl
150 g	Zucker
50 g	gemahlene Mandeln
2 Msp.	Nelkenpulver
250 g	weiche Butter
250 g	Aprikosenmarmelade
1 TL	Backpulver
2 EL	Kakao
1 TL	Zimt
2	Eier
200 g	Zartbitterkuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 100 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Kakao, Mandeln, Zimt, Nelken, Eiern und Butter einen glatten Teig kneten. In Folie kühl ruhen lassen.

2. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Teig portionsweise 3 mm dick ausrollen. Runde Plätzchen ausstechen und auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen, abkühlen lassen.

3. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Aprikosenmarmelade glatt rühren und je 2 Plätzchen damit zusammenkleben. Plätzchen zur Hälfte in Kuvertüre tauchen, auf Butterbrotpapier trocknen lassen.