

Rezeptideen für Weihnachten

Rosenkekse

Man nehme:

200 g Mehl
75 g Zucker
1/4 TL Salz
1 Ei
100 g kalte Butter
4 EL Mandelblättchen
100 g Puderzucker
2 EL Rosenwasser

Zuerst knetet man aus dem Mehl, Zucker, Salz, Ei und Butter einen Teig. Der Backofen wird auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorgeheizt und zwei Backbleche werden mit Backpapier belegt.

Mit den Fingern zerbröseln man die Mandelblättchen und gibt diese auf einen Teller. Der Teig wird zwischen zwei Stück Frischhaltefolie ausgerollt, bis er messerrückendick ist. Anschließend kann man mit kleinen Förmchen verschiedene Plätzchen ausstechen. Die Kekse werden mit der Unterseite in die Mandel gedrückt und anschließend auf das Blech gelegt.

Im Backofen werden die Plätzchen ca. 7 Minuten gebacken. Der Puderzucker wird mit dem Rosenwasser verrührt. Zum Schluss werden die Kekse mit dieser Mischung bestrichen.

Gefüllte Mandelkugeln

Man nehme:

100 g weiche Butter
2 Eier
100 g Sahne-Joghurt
1 TL Backpulver
250 g Mehl (und Mehl zum Arbeiten)
200 g fein gemahlene Mandeln
125 g Zucker
1 TL gemahlener Kardamom
2 EL Zitronensaft
1 EL Rosenwasser (aus der Apotheke)
50 g Pistazienkerne

Zuerst wird die Butter gut mit den Eiern verrührt. Anschließend gibt man den Sahne-Joghurt, das Backpulver und das Mehl nach und nach in die Mischung, bis ein glatter und geschmeidiger Teig entsteht. Der Teig wird in Frischhaltefolie gewickelt und für eine Stunde kalt gestellt.

In dieser Zeit werden die Mandeln, 75 g Zucker und Kardamom für die Füllung vermischt. Zum Schluss gibt man den Zitronensaft und das Rosenwasser dazu. Der Backofen wird auf 200 Grad vorgeheizt.

Nach einer Stunde nimmt man den Teig aus der Folie und rollt ihn auf einer dünnen Mehlschicht aus. Aus diesem sticht man kleine Kreise aus, gibt einen TL der Füllung hinein und formt Kugeln. Diese werden auf ein Backblech gegeben und im Ofen (Mitte, Umluft 180 Grad) für ca. 25 Minuten goldbraun gebacken.

Der restliche Zucker wird mit den Pistazienkernen im Hacker fein zerkleinert. Die fertigen Kugeln werden in dieser Mischung gewälzt und anschließend lässt man sie auf einem Kuchengitter abkühlen.