



Weihnachtliche Eierplätzchen

Eierplätzchen mit Rum und Mandeln, gut geeignet für den Plätzchenteller. Für diese Plätzchen benötigen Sie 4 hartgekochte Eigelb.

Zutaten:

250g Butter
250g Puderzucker
4 hartgekochte Eigelb
1 rohes Ei
80g gemahlene Mandeln
2 Eßlöffel Rum
einige Tropfen Bittermandelöl
eine Prise Salz
eine Messerspitze geriebene Muskatnuß
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
250g Mehl

zum Verzieren:

1 verquirltes Eigelb
50g gestiftelte Mandeln
Puderzucker

Zubereitung

Butter und Zucker mit dem Mixer schaumig schlagen. Hartgekochtes Eigelb durch ein Sieb streichen, damit das Eigelb zerkrümelt. Eigelb und das Ei zur Butter zugeben und verrühren.

Nach und nach die gemahlenen Mandeln, Rum, Bittermandelöl, Muskatnuß und Zitronenschale unterrühren. Zum Schluß das Mehl zum Teig geben und glatt rühren.

Den Teig in der Rührschüssel für eine Stunde kalt stellen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Kalten Teig auf einer Bemehlten Fläche etwa ein Zentimeter dick ausrollen und kleine runde Plätzchen ausstechen. Plätzchen mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit Mandelstiften bestreuen. Die Plätzchen nicht zu dicht nebeneinander auf dem Backblech auslegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für ca. 20 Minuten backen. Fertige Kekse mit Puderzucker bestäuben.

Die Plätzchen sollte man nicht sofort essen, Am besten schmeckt diese Sorte Plätzchen erst nach ein paar Tagen.