

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Winterzeit – Backzeit für Super-Plätzchen

Jetzt setzen wir langsam zum Spurt auf das Weihnachtsfest an. Das Backen – insbesondere von Keksen – hat an den jetzt stets dunkler werdenden Tagen in vielen Familien Tradition. Hier nun einige Rezepte, die schnell zum Erfolg führen. Viel Spaß!

Rosinen-Orangen-Plätzchen

Zutaten:

2 Eier
125 gr. Zucker
1 unbehandelte Orange
150 gr. Rosinen
100 gr. Butter
200 gr. Mehl, Prise Salz

Zubereitung:

Orangenschale abreiben und zusammen mit allen anderen Zutaten außer Mehl sehr gut verrühren. Dann Mehl einrühren. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen (ca. 35 Stück) auf ein gefettetes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 15 - 20 Min. backen.

Mandel-Kekse

Zutaten:

3 Eier
125 gr. Zucker
1 Teel. Vanille
2 Tropfen Mandelöl
3 El. Amaretto
150 gr. gem. Mandeln
250 gr. Mehl, Prise Salz

Zubereitung:

Eier, Salz, Zucker und Vanille schaumig rühren, Amaretto, Mandelöl, Mehl und Mandeln vorsichtig unterrühren. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen (ca. 35 Stück) auf ein gefettetes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 15 Min. backen.

Eigelbplätzchen

Zutaten:

100 gr. Butter
7 Essl. Zucker
1 Teel. Vanille
3 Eigelb
250g Mehl
evt. 1-2 El Milch
Hagelzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf Mehl und Milch gut schaumig rühren. Das Mehl zugeben, unterrühren und ggf. 1-2 Essl. Milch zugeben. Den Teig in Rollen formen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Aus den Scheiben Kugeln formen und in grobem Zucker wälzen, Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 20 Min. backen.

Makronen - Grundrezept

Zutaten:

4 Eiweiß
200 gr. Zucker oder Puderzucker

Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen und Zucker den Zucker hineinrieseln lassen und solange weiterschlagen bis

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

225 gr. gemahlene Nüsse oder
Kokosnusssraspel nach Geschmack

eine cremig-feste Masse entsteht. Feingemahlene Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln oder Kokosflocken gut unterheben. Kleine Häufchen auf Oblaten oder Backpapier setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 150° C 30 Min. backen.

„Gegenspieler“: Kokosmakronen und Eigelbplätzchen



Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M