

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Österreichische Plätzchen Backen

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Plätzchen, Weihnachten, Österreich

Für Die Kokosbusserln

4 Eiklar
60 g Feinkristallzucker
60 g Staubzucker

1 Essl. Zitronensaft
200 g Kokosette
2 Essl. Honig

Für Die Weihnachtsbäumchen

120 g Butter
50 g Zucker
150 g Mehl

1/2 Teel. Gemahlener Zimt
5 Essl. Reismehl

Für Die Glasur

25 g Staubzucker
1 Teel. Zitronensaft

2 Pack. Kleine Geleebonbons

Für die Kokosbusserln: Eiklar steif schlagen, mit dem Feinkristallzucker aufschlagen. Staubzucker, Zitronensaft und Kokosette untermischen. Ein Backblech mit Papier belegen, mit einem Löffel Busserln formen. Im Rohr bei 80 °C 20 bis 25 Minuten hell backen. Danach abkühlen lassen und vom Blech nehmen.

Für die Weihnachtsbäumchen: Die Butter in einer Schüssel weich rühren, nach und nach Zucker begeben. Mehl, Zimt und Reismehl unterrühren, alles gut vermischen, dann leicht verkneten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. 20 etwa 8 cm große Bäume ausstechen. mit etwas Abstand auf die mit Backpapier ausgekleideten Backbleche legen. Im auf 180 °C vorgeheizten Rohr etwa 15 Minuten backen. Die fertig gebackenen Kekse kurz auf den Backblechen ruhen lassen, dann auf Küchengittern abkühlen lassen.

Staubzucker in eine Schüssel sieben, Zitronensaft zugeben und zu einer Glasur verrühren. Die Unterseiten der Bonbons in die Glasur tauchen und an den Keksen befestigen. Trocknen lassen.