

# **Backrezepte Plätzchen & Kekse**

## **Biskuit Tüten Plätzchen Backen**

Gattung: Gebäck, Backen Kekse, Weihnachten

---

|   |            |       |             |
|---|------------|-------|-------------|
| 2 | Eier       | 120 g | Puderzucker |
| 1 | Prise Salz | 80 g  | Mehl        |

---

Eier schaumig schlagen, Zucker und Salz unter Rühren einstreuen.

Wenn sich die Masse fast verdoppelt hat, das Mehl locker unterheben.

Auf einem gefetteten und mit Mehl bestäubten Blech mit einer Tasse kleine Kreise markieren; jeweils etwas Teig in die Kreise geben und dünn verstreichen.

In vor geheizter Röhre bei starker Hitze etwa 4-6 min. backen.

Da die Plätzchen schnell erkalten und sich dann nicht mehr formen lassen, ist es ratsam, das Backblech bei schwacher Hitze in der Röhre zu lassen und nach und nach die Tüten zu formen.

Es ist am besten, die Plätzchen vorsichtig in hohe Sektgläser gleiten zu lassen.

Vor dem Servieren mit ungesüßter Sahne (und vielleicht Früchten) füllen.