

Omas Rezeptesammlung

Weihnachtskerzen Zum Aufessen

Gattung: Backen, Gebäck, Weihnachten, Advent, Party

MMMMM-----Biskuitteig:-----

8 Eier
100 g Zucker
80 g Mehl
50 g Mandeln, geriebene - abgezogene
Salz

MMMMM-----Füllung:-----

4 Rum
300 g Aprikosenkonfitüre

MMMMM-----Garnierung:-----

100 g Aprikosenkonfitüre
100 g Kokosraspel

MMMMM-----Sonstiges-----

100 g Halbbitterkuvertüre
16 Mandeln, abgezogene
10 g Pistazienkerne, gehackte

Für den Teig Eier mit Zucker schaumig schlagen, restliche Zutaten locker unterheben. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T. 200 °C / 12 Minuten. Kuchenplatte auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und Papier abziehen, Platte auskühlen lassen.

Platte in zwei Hälften schneiden, mit Rum beträufeln und mit Konfitüre bestreichen. Biskuitplatten zu je einer Rolle aufrollen. Konfitüre erhitzen, Rollen damit dünn bestreichen und in Kokosraspeln wälzen.

Kuvertüre schmelzen. Mandeln in der trockenen Pfanne rösten. Die Rollen in je acht Stücke von 4 bis 5 cm Länge schneiden. Die unteren Schnittflächen 1/2 cm tief in Kuvertüre tauchen und zum Trocknen auf Backpapier setzen. Die oberen Schnittflächen ebenfalls in Kuvertüre tauchen und fest werden lassen. Je einen Kuvertürekleck auf die Oberfläche der Kerzen geben, die Mandeln wie eine Flamme hineindrücken und mit Pistazien bestreuen.