

Liebesgrübchen

nexus/ag

(ca. 40 Stück - evtl. verdoppeln)

Zutaten

175 g	Mehl
65 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
2	Eigelb
125 g	Butter oder Margarine

Johannisbeer- oder Brombeermarmelade bzw. -gelee (keine „süße“ Marmelade, wie z.B. Erdbeere verwenden)

Zubereitung

Die Zutaten nacheinander in eine Schüssel geben und mit den Händen (oder Knethaken) einen Teig herstellen, den Teil in Folie wickeln und im Kühlschrank 1 – 2 Stunden ruhen lassen. Den Teig in kleine Kugeln formen (ca. Esslöffelgroß), mit einem mehlbestäubten Holzlöffelstiel eine Vertiefung eindrücken, etwas Johannisbeergelee hineingeben.

Tipp: Für die Vertiefung und das Einfüllen der Marmelade eine Gebäckspritze verwenden, das geht deutlich schneller

10 – 15 Minuten bei 175 – 180 ° C backen.

Tipp: Für das übrige Eiweiß siehe Seite 2.

Das Lieblingsrezept von Andreas Fuhrich

„Hier meine Lieblingsplätzchen + ein ergänzendes Rezept, damit man das übrige Eiweiß nicht wegwerfen muss. Die mache ich an Weihnachten seit 15 Jahren und sie werden immer noch gerne gegessen...“

Andreas arbeitet bei NEXUS in der Softwareentwicklung für das RIS und unterstützt von Dossenheim aus die Teams in Frankfurt und Ismaning bei der Entwicklung der grafischen Oberfläche.



Nuss-, Mandel- oder Kokosmakronen (ca. 100 Stück)

nexus/ag



Zutaten

4 Eiweiß
250 g Puderzucker
250 g Nüsse oder Mandeln oder Kokosflocken
Optional: Backblaten

Zubereitung

Ei-Schnee schlagen, den vorher gesiebten Puderzucker esslöffelweise einrühren und so lange rühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Gemahlene Nüsse, Mandeln oder Kokosflocken vorsichtig unterheben und je einen Teelöffel Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Tipp: Damit die Makronen weich und luftig sind, die Schüssel mit dem Eischnee ins Wasserbad stellen und den Puderzucker esslöffelweise einrühren – unbedingt notwendig ist das aber nicht.

Bei 180 ° C 15 – 20 Minuten backen.

