

Luzerner Bögli

Gebäck » Kekse

Zutaten (16 Stück)

- » 100g Butter/Margarine
- » 75g Zucker
- » 1/2 Vanilleschote(n)
- » 1 Prise Zimt
- » 1 Prise Muskat
- » 1 Eiweiß
- » 75g gem. Haselnüsse
- » 90g Mehl
- » 75g Erdbeerkonfitüre
- » 10g Puderzucker

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Butter mit Zucker und Vanillemark dickschaumig rühren. Zimt und Muskat zufügen und einrühren. Eiweiß unterrühren. Gemahlene Haselnüsse mit Mehl mischen und portionsweise unter die Fettmasse rühren.

2. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und bogenförmig (5cm lang) auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen. Blechweise im vorgeheizten Ofen bei 150°C 12-14min backen. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Konfitüre in einem kleinen Topf erwärmen und jeweils zwei Bögli damit bestreichen und zusammensetzen. Mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 110kcal/E1g/F8g/KH9g pro Stück

angelegt am: 26.11.2003

Rezept-Nr: 767

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke