

CHRISTROSEN

ZUTATEN für ca. 35-40 Stück

150 g Mehl, glatt

1 TL Backpulver

80 g weiche Butter

50 g Staubzucker

1 P. Vanillezucker

1 Eigelb

2 Tropfen Bittermandel-Aroma

1 EL Rum



150 g Marzipan-Rohmasse, weich, in kleine Stücke geschnitten

1 Eiweiß

60 g Staubzucker

60 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

1-2 EL Rum



1 Eigelb + 2 EL Milch

Belegkirschen, halbiert (alternativ Nüsse oder Cranberrys)

Mini-Muffinbleche mit kleinen Mulden

ZUBEREITUNG

- Sämtliche Teigzutaten (im Mixer) zu einem glatten Teig kneten und in Folie gewickelt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Muffinblech-Mulden mit Backspray einsprühen oder mit etwas Öl einpinseln.

- Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 3-4 mm dick ausrollen und mit einer kleinen Blüten-Ausstechform Kekse ausstechen und in die vorbereiteten Muffin-Mulden einlegen. Mit Ei-Milch dünn bepinseln.

- Marzipan mit dem Eiweiß glattrühren, mit Staubzucker, Nüssen und Rum vermischen. Die Masse soll formbar bleiben. Daraus etwa 1,5 cm große Kugeln formen und in die Teigblüten einlegen, dabei etwas flach drücken.

- Mit je einer halben Belegkirsche oder Nuss dekorieren.

- Die Blütenkekse im vorgeheizten Rohr bei 170° C Umluft (190 °C Ober-/Unterhitze) auf mittlerer Schiene goldgelb backen (10-12 Minuten).

- Auskühlen lassen und aus den Formen heben. Eventuell mit Staubzucker bestreuen.

TIPP

Da nicht alle die extrem süßen Belegkirschen (Cocktailkirschen) mögen, ersetze ich sie teilweise mit frischen, herben Cranberrys oder auch durch Nüsse.

