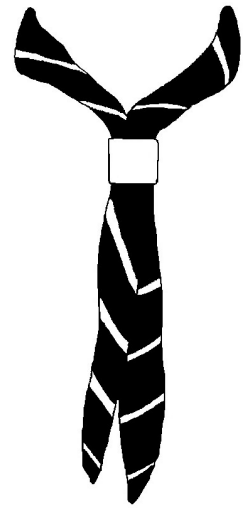


Paco´s Genusskiste

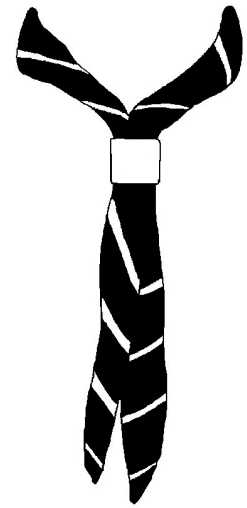
Kekse

Farinplätzchen
Haferflockenmakronen
Mürbeteigplätzchen
Waffelecken
Waffeln



Rezept gefunden bei resoe.de

Paco´s Genusskiste



Farinplätzchen

Zutaten:

250 g Mehl
125 g Kandisfarin (Brauner Zucker)
1 Pck. Vanillezucker
4 Tropfen Rum Aroma
2 Eigelb
150 g weiche Butter

Zum Bestreichen: Dosenmilch

Zum Wälzen: Kandisfarin

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. aus dem Teig knapp 3 cm dicke Rollen formen. Diese mit Dosenmilch bestreichen und in Kandisfarin wälzen.

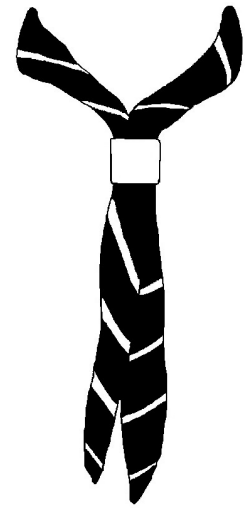
Die Rollen solange kaltstellen, bis sie hart geworden sind. Dann mit einem Messer etwa ½ cm dicke Scheiben davon abschneiden und sie auf ein gefettetes Backblech legen.

Bei 180°C ca. 10 min backen.

Die Plätzchen nach dem Backen sofort vom Backblech lösen!

Rezept gefunden bei resoe.de

Paco´s Genusskiste



Haferflockenmakronen

Zutaten:

550 g Haferflocken
250 g Butter
200 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
150 g Mehl
1 Pck. Backpulver
200 g gem. Mandeln oder gem. Haselnüsse
3 EL Sahne
2 Eier
1 Pck. Oblaten

Zubereitung:

Die Haferflocken in der Pfanne rösten.

Die abgekühlten Haferflocken mit Zucker, Vanillezucker, Mehl, Backpulver und Mandeln oder Haselnüssen mischen. die weiche Butter, Sahne und Eier hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

30 - 60 Min. kaltstellen. Mit einem Teelöffel den Teig auf die Oblaten geben und bei 200°C ca. 10 Min. backen.

Nach Geschmack mit Schokolade oder Zuckerglasur überziehen.

Rezept gefunden bei resoe.de

Paco´s Genusskiste

Mürbeteigplätzchen

Zutaten:

250 g Mehl
100 g Puderzucker
125 g Butter oder Margarine
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei

Zubereitung:

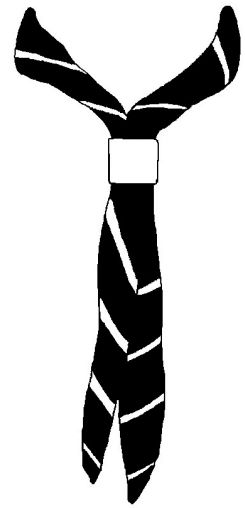
Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

30 - 60 Min. kaltstellen.

Ca. 3 mm dick ausrollen und mit Ausstechformen Plätzchen ausstechen.

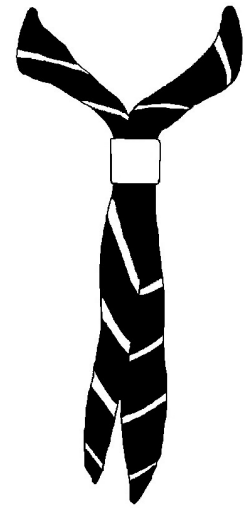
Auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech legen und bei 200°C ca. 8 - 10 Min. hellgelb backen.

Die fertigen Plätzchen kann man mit Schokoladen- oder Zitronenglasur überziehen und mit Schokolinsen, Gummibärchen usw. verzieren.



Rezept gefunden bei resoe.de

Paco´s Genusskiste



Waffleletten

Zutaten:

240 g Mehl
80 g Zucker
185 g Butter
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Rum
1 großes oder 2 kleine Eier

Zum Garnieren:

150 g Schokoladenkuvertüre

Zubereitung:

Mehl, Zucker, dir in kleine Stücke geschnittenen Butter, Vanillezucker Rum und das Ei zu einem festen Teig verarbeiten.

Mit der Hand gut durchkneten.

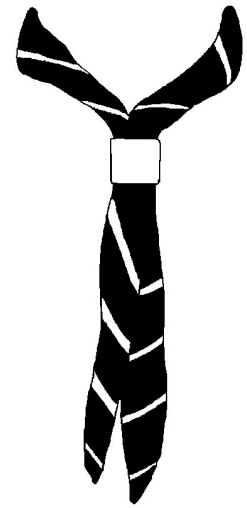
Aus dem Teig kleine Kugeln formen.

Immer drei Kugeln auf das heiße Waffeleisen legen und kurz backen.

Schokoladenkuvertüre im Wasserbad auflösen und die Waffleletten einzeln bis zur Hälfte eintauchen und trocknen lassen.

Rezept gefunden bei resoe.de

Paco´s Genusskiste



Waffeln

Zutaten:

500 g Mehl
300 g Zucker
4 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 l Milch
6 Eier
200 g geschmolzene Butter

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Zubereitung:

Mehl mit Zucker, Vanillezucker und Salz mischen.

Nach und nach die Milch und die Eier unter ständigem rühren hinzufügen.

Die geschmolzene Butter unterrühren.

Den Teig vor dem Ausbacken mindestens 30 Min. stehen lassen.

Die fertig ausgebackenen Waffeln mit Puderzucker bestäuben.

Noch warm servieren

Rezept gefunden bei resoe.de