

Weihnachtsbacken Rezepte

Schmalznüsse

Gattung: Advent, Gebäck, Kuchen, Plätzchen, Pralinen, Weihnachten

250 g	Schmalz	2	geh. TL Hirschhornsalz
230 g	Zucker	1	Essl. Sirup
2	Pack. Vanillezucker	1/2	geh. TL Lebkuchengewürz
625 g	Mehl	5	g Kakao
	etwas Rum		

Schmalz erhitzen und wieder auf Handtemperatur abkühlen lassen. Zucker, Vanillezucker, Hirschhornsalz und Mehl mit dem Schmalz zu einer Masse verrühren. Den Teig in drei gleiche Portionen teilen. Das erste Drittel zu Kugeln formen und aufs eingefettete Blech legen.

Zum zweiten Drittel Sirup und Lebkuchengewürz hinzugeben und ebenfalls Kugeln formen. Das letzte Drittel mit Kakao und dem Rum vermengen, Kugeln formen und aufs Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 15 bis 20 Minuten backen.