Christrosen

Die Christrosen sind ein dekoratives und leckeres Weihnachtsgebäck. Das Rezept mit Marzipan wird deinen Lieben gefallen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

für den Teig

300 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
1 TL	Backpulver
160 g	Butter
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 Stk.	Eigelb
3 Tropfen	Bittermandelaroma
1 EL	Rum

für die Füllung

100 g	Marzipan
1 Stk.	Eiweiß
60 g	Staubzucker
60 g	gemahlene Haselnüsse
2 EL	Rum
	Belegkirschen

Zubereitung

1. Für die **Christrosen** einen Mürbteig zubereiten. Dazu das Mehl, Salz, Backpulver, Butter, Vanillezucker, Eigelb, Bittermandelaroma und Rum vermengen und rasch zu einem Teig verkneten. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2. Ein Mini-Muffinblech mit Butter einfetten. Den Teig dünn ausrollen, mit einem Blumen-Ausstecher Blumen ausstechen, in das Muffinblech legen.

3. Für die Füllung alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen. Die Blumen damit füllen und eine Kirsche darauf setzen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze zirka 10-12 Minuten goldgelb backen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp