

# 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   | <a href="#">Salz</a>          |
| 1 TL      | Backpulver                    |
| 160 g     | <a href="#">Butter</a>        |
| 100 g     | <a href="#">Zucker</a>        |
| 1 Packung | <a href="#">Vanillezucker</a> |
| 2 Stk.    | Eigelb                        |
| 3 Tropfen | Bittermandelaroma             |
| 1 EL      | <a href="#">Rum</a>           |

### für die Füllung

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| 100 g  | <a href="#">Marzipan</a> |
| 1 Stk. | Eiweiß                   |
| 60 g   | Staubzucker              |
| 60 g   | gemahlene Haselnüsse     |
| 2 EL   | <a href="#">Rum</a>      |
|        | 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.

## Tipp