

Schneerosen

Zutaten (für ca. 45 Schneerosen mit dem „Lurch Spritzbeutel Silikon“)



dickkuechen.de

Teig

- 120 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei

Dekoration

- 30-40 g Belegkirschen

Zubereitung

1. Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Quirl des Handrührgerätes geschmeidig rühren. Langsam Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Anschließend das Ei hinzufügen.
2. Mehl und Speisestärke zu gleichen Teilen mischen und beim Rühren in drei Schritten der Butter-Zucker Masse hinzugeben. Gemahlene Mandeln unterrühren und darauf achten, dass die Masse gebunden bleibt. Den Ofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Teigmasse in den Spritzbeutel füllen. Auf ein mit einer Backmatte belegtes Backblech mit gezackter Tülle kleine Tupfen (ca. 3 cm Durchmesser) spritzen.
4. Belegkirschen halbieren und jeweils eine Kirschenhälfte auf einen „Tuff“ setzen.

Backzeit: 13 - 15 Minuten

Temperatur: 180°C (Ober- und Unterhitze)

Tipp

Die Schneerosen gelingen besonders gut, wenn man die fertigen Tuffs mit Kirsche vor dem Backen ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellt.

Dekoration

Nach Geschmack die fertigen Schneerosen mit einer Puderzucker-Zitronensaft Mischung verzieren. Dazu 100 g Puderzucker mit 2 TL Zitronensaft und 3-5 EL Wasser mischen (so dass eine flüssige Mischung entsteht) und in Streifen über die Rosen träufeln.