

BUNTE REZEPTIDEEN



Aus dem DAF-Kurs

Bocconotti

Ein traditionelles italienisches Weihnachtsgebäck

Zutaten:

500 g Weizenmehl (Typ 00)
200 g Zucker
200 g Butter
2 ganze Eier und 1 Eigelb
Abgeriebene Zitronenschale
1 Prise Salz

Füllung:

Traubenmarmelade oder Kirschmarmelade
Weitere Optionen: Schokoladencreme
Mischung aus Marmelade und gehackten Mandeln

Zubereitung:

- Butter mit Zucker mischen
- Eier, Zitronenschale und Salz dazugeben
- Mehl hinzufügen und zu einem weichen Teig einkneten
- Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen
- Teig ausrollen
- Kleine Kreise ausschneiden und in die gefetteten Förmchen geben
- 1 bis 2 Teelöffel der ausgewählten Füllung in jedes Förmchen geben
- kleine Deckel aus Teig auf die Füllung legen, um die Förmchen zu verschließen
- 20/25 Minuten im vorgeheizten Backofen (170-180°) backen
- Mit Puderzucker dekorieren

BUON APPETITO!

