Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PLÄTZCHEN OHNE EI HIMBEER-ROSEN ODER PLÄTZCHEN À LA FRANÇAISE

ZUBEREITUNG: 20 MIN. · BACKZEIT: 10 MIN.

Beim Plätzchen backen bleibe ich normalerweise immer bei meinem Standardrezept, aber heute haben wir ein bisschen herumgespielt. Um etwas Elegantes und leichtes zu zaubern, wurden Himbeersplitter und Rosenblütenwasser in den Teig gegeben. Da das Wasser viel Feuchtigkeit bringt, habe ich einfach das Ei weggelassen. Es wird vielleicht vielen von euch interessieren. Das Rosenblütenwasser haben wir auch benutzt, um die Zuckerglasur zu machen. Wieder ein einfaches Rezept, das man mit Kindern sehr gut und schnell umsetzten, kann. Schwierige Ideen kommen auch noch □□

Wie haben wir Himbeeren in den Teig gegeben?

Wir haben Himbeer-Crispies in dem Teig bearbeitet, wo wir üblicherweise Schokoladen-Stückchen oder Salzbutter-Karamell-Spliter (wie für die Palets bretons) nehmen.

Wie bekomme ich mein Teig feiner?

Einfach die getrocknete Himbeere mit ein Mixer Pulverisieren. Als Pulver ist den Teig feiner.

Wir lieben Tradition bei Plätzchen, aber dieses Jahr probieren wir einfach rum! Es macht echt Spaß. Es werden aber nur kleine Portionen Teig gemacht (meistens für 100 g Mehl), um viele Sorten und Teigvarianten zuzubereiten. Und was ist euer Lieblings-Plätzchen-Geschmack? Bei uns ist Schoko ganz vorne, dann Zitronen und Mandeln, Orangenblütenwasser, Pistazien, schwarze Sesampaste, Haselnuss … aber die Himbeere wird sich nach oben heranarbeiten! □□

Zutaten für 1 kleine Portion Himbeer-Rosen Plätzchen

(1 Backblech):

100 g Mehl, 60 g Butter, 20 g Zucker, 2 EL Himbeer-Crispies, 2 EL Rosenblütenwasser (oder 3, je nach Konsistenz).

Puderzucker, Rosenblütenwasser, Himbeer-Crispies

Utensilien: Teigrolle, Stern Ausstecher

1- Alle Zutaten zusammen kneten ….

… dünn ausrollen …

… und 8-10 Minuten bei 180°C Umluft backen.

2- Zuckerguss mit Rosenblütenwasser:

Und genießen ! □□

Ja , ich weiß, das war echt einfach, aber die Fotos waren so schön, dass ich es trotzdem posten musste. □□

Bisous und eine wunderschöne Adventszeit

à bientôt

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de