Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PETITS SABLÉS POUR LE CALENDRIER DE L'AVENT (PLÄTZCHEN FÜR DEN ADVENTSKALENDER)

ZUBEREITUNG: 2 STUNDEN · BACKZEIT: 30 MIN.

Für den ersten Adventssonntag habe ich fleißig Plätzchen gebacken. Ich muss ja den Adventskalender bis Dienstag fertig haben.

Ich habe es ganz traditionell gemacht und habe die Plätzchen nach meiner Fantasie bemalt. Das hat mich an meiner Kindheit erinnert, wenn ich mit meiner „Maman" Plätzchen gebacken haben.

Ich habe auch neue Ausstechformen gekauft und wollte sie unbedingt probieren.

Diesmal habe ich mich an den „Glacage à la royale" versucht. Ich hatte es schon versucht aber irgendwie sah das Ergebnis nicht sehr schön aus. Heute habe ich ein neues Rezept versucht und es ist super gelungen.

1- Haselnuss Plätzchen:

1 Ei, 50 g Zucker, 30 g Haselnuss, 60 g Butter, 100 g Mehl T45.

Alles zusammen mischen, und Plätzchen machen und für 10 Minuten bei 160°C in den Backofen schieben.

2- Mandeln Plätzchen :

1 Ei, 50gr Zucker, 100gr Mehl T45, 60gr Butter, 40 gr Mandeln

3- Einfache Plätzchen:

1 Ei, 50 gr Zucker, 100 gr Mehl T45, 60 gr Butter

Ich habe eine neue Ausstechform, die auf der Tasse passt.

Der „Glacage à la royale" : 250 gr Puderzucker, 1 Eiweiß, etwas Zitronensaft.

Das Eiweiß und den Puderzucker mit einem Holzlöffel rühren, und 1 TL Zitronensaft dazu geben.

„Le glacage à la royal" muss schön cremig und glänzend weiß sein.

Ich habe diese Masse in kleinere Behälter aufgeteilt und mit Lebensmittelfarbe gefärbt.

Dann habe ich die Plätzchen schön ausgemalt.

In Tütchen verpackt ist jetzt der zweite Teil unserem Adventskalender fertig.

Andere Überraschungen und Süßigkeiten kommen bald….

Fortsetzung folgt…….

Schöne Adventszeit, liebe Grüße et 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