



PETER FEYLERS Rezeptideen

Coburger „Leckerli“

Teig

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier, gemahlene Haselnüsse, Mehl und Gewürze begeben und zu einem festen Teig kneten. Kleine Kugeln formen und in der Mitte leicht eindrücken.

Füllung

Alle Zutaten zu einer glatten Masse verarbeiten und in die Vertiefung geben, den Rand der Plätzchen mit Eigelb dünn bestreichen. Ofen auf ca. 160° C vorwärmen und ca. 20 Minuten backen

Dekor

Nach dem Abkühlen Puderzucker mit Wasser zu einem Guss verrühren und in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Ecke dünn abschneiden und das abgekühlte Plätzchen verzieren.

Zutaten

für ca. 50 Stck

Teig

375g Butter

375g Weizenmehl

300g Zucker

3 Eier

375g gemahlene Haselnüsse

1 unbehandelte Zitrone

1 TL Zimt

1 Prise Salz

Eigelb zum Bestreichen

Füllung

125g Marzipan

125g fein gemahlene Schmäztchen

1 Eiweiß

etwas Grand Marnier

Dekor

100g Puderzucker

2 EL Wasser