

Rezept Rosenwasser Keks-Kugeln

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Einfach, schnell & lecker
- Besonders aromatisch durch natürliches Rosenwasser
- Individuell verfeinerbar

Beschreibung

Zutatenliste

Zubereitung

250 g	Margarine (Eigenbeschaffung)
250 g	Butter (Eigenbeschaffung)
500 g	Mehl (Eigenbeschaffung)
250 g	Gehackte Haselnüsse (Eigenbeschaffung)
3 EL oder 12 TL	Rosenwasser zum Backen und Kochen
100 g	Puderzucker (Eigenbeschaffung)

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Rosenwasser mit Butter/Margarine vermengen und mit einem Rührgerät schaumig rühren.
3. Mehl zusammen mit den gehackten Haselnüssen und 3/4 (75 g) des Puderzuckers hinzugeben und vermengen.
4. Aus dem Teig kleine Kugeln (ca. 3 cm) formen und mit ausreichend Abstand auf das Blech legen.
5. Kugeln für ca. 15 Minuten, oder bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben, backen.
6. Kugeln z.B. mit weißer Schokolade oder einer Glasur nach Geschmack verfeinern.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100340
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	12 St.
Portionen	1
Package Amount	0.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

Zubereitung



Puderzucker

CHF 0.00



Rosenwasser zum Backen und Kochen, 50 ml

CHF 5.95

Gehackte Haselnüsse

CHF 0.00

Mehl, 1 g

CHF 0.00

Butter

CHF 0.00

Margarine

CHF 0.00

