

Goldplätzchen

Zubereitung

Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in kleinen Portionen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dick ausrollen, runde Plätzchen (Ø 5 cm) ausstechen und auf das Backblech legen. Zuletzt je eine Mandelhälfte mit der Unterseite auf jedes Plätzchen legen. Backen.

Backzeit: etwa 12 Min.
Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und erkalten lassen.

Zutaten

250 g Weizenmehl,
2 gestr. Backin
200 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
2 Tropfen Natürliches Zitronen-Aroma (aus Rö.)
3 Eigelb (Größe M)
125 g weiche Butter oder Margarine
50 g gemahlene Mandeln



Rhabarberkuchen

Zutaten

1 kg Rhabarber,
250 g Zucker,
Knetteig,
1 Päckchen Puddingpulver
Vanille- oder
Mandelgeschmack
125 ml saure Sahne,
50 g Margarine,
3 Eier.

Zubereitung

Den in Stücke geschnittenen Rhabarber mit dem Zucker bestreuen und zugedeckt stehen lassen, bis sich reichlich Saft gebildet hat. Den Teig auf eingefettetes Blech geben, dabei einen Rand andrücken. Den Rhabarbersaft nötigenfalls auf 3/8 l (375 ml) auffüllen und mit dem in der sauren Sahne angerührten Puddingpulver dicken.

Unter den heißen Pudding Margarine und Eier rühren (etwas warten damit die Eier nicht gerinnen).

Mit dieser Masse die Teigplatte bestreichen, die abgetropften Rhabarberstückchen darauf verteilen.

Den Kuchen bei Mittelhitze etwa 40 Minuten backen. Nach Möglichkeit sofort mit heißer Butter beträufeln und mit Staubzucker besieben. - Anstelle von Rhabarber können kurz vorgedünstete grüne Stachelbeeren verwendet werden.

