

Schweizer Batzen

Zutaten: 3 Eier, 250 g Zucker, 2 P. Vanillinzucker, 125 g Mandelblättchen, 100 g Zitronat, 2 TL Zimt, 250 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, evtl. Backoblaten

bei doppelter Menge:

Zutaten nach Kirsten 1:

6 Eier, 300 g Zucker, 1/2 TL Vanille, 300 g Mandeln/-Blättchen, 200 g Zitronat, 3 TL Zimt, 500 g Mehl, 1 TL Backpulver, Backoblaten

Zutaten nach Kirsten 2:

6 Eier, 300 g Zucker, 1/2 TL Vanille, 250 g Mandeln, 50 g Nüsse, 100 g Rosinen, 50 g Kokosraspeln, 3 TL Zimt, 200 g Aprikosen, 500 g Mehl, 1 TL Backpulver

Die Eier mit Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Mandeln, Zitronat, Zimt und das mit Backpulver gemischte, gesiebte Mehl unterheben. Nußgroße Häufchen auf Backoblaten oder ein mit Pergamentpapier belegtes Backblech setzen. Die Plätzchen 15 Min. trocknen lassen. Dann bei 200° C ca. 15 Min. backen.

Heißluft 170°C 15 bis 20 Minuten