

Weihnachtszauber: So gelingen die köstlichen Burgenländer Plätzchen!

Entdecken Sie köstliche Rumnuss- und Burgenländer Kekse für Ihre Weihnachtsbäckerei. Einfache Rezepte für das perfekte Fest!



Burgenland, Österreich - Weihnachtszeit ist Kekse-Zeit! Zwei beeindruckende Rezepte sorgen in diesen Festtagen für süße Höhepunkte auf jedem Plätzchenteller. Die Rumnuss-Kekse und die Burgenländer Plätzchen erfreuen sich großer Beliebtheit und lassen keine Wünsche offen. Die Rumnuss-Kekse beeindrucken nicht nur mit ihrem unverwechselbaren Geschmack, sondern sind auch ganz einfach nachzubacken. Wie **oe24.at** berichtet, benötigen Sie dazu 250 g Walnüsse, 250 g Staubzucker und 125 ml des aromatischen Mautner Inländerrums. Die Zutaten werden in der Kaffeemühle verrieben und über Nacht im Kühlschrank ruhen gelassen. Am nächsten Tag formen Sie die Kekse und wälzen sie in Feinkristallzucker – ein Genuss, der einfach mit jeder Tasse Tee oder Kaffee harmoniert.

Feine Burgenländer Plätzchen

Die Burgenländer Plätzchen wiederum bestechen durch ihre Kombination aus buttrigem Mürbeteig und luftiger Meringue, gekrönt von einer fruchtigen Marmelade. Diese kleinen Kunstwerke schmelzen förmlich im Mund und sind laut **inspirationsforall.com** ein absoluter Blickfang auf jedem Kaffeetisch. Die feine Säure einer guten Marmelade ergänzt die Süße des Baiser perfekt und rundet das Geschmackserlebnis ab. Für das Rezept benötigen Sie unter anderem 170 g Butter, 300 g Mehl und 3 Eiweiße, die zu einem steifen Eischnee geschlagen werden, bevor sie auf den Keksen gebacken werden. Die Zubereitung erfordert etwas Zeit und Liebe, doch das Resultat ist jeden Aufwand wert!

Beide Rezepte sind perfekt für festliche Gelegenheiten oder als liebevolles Geschenk aus der Küche geeignet. Egal, ob Sie sich für die intensiven Rumnuss-Kekse oder die raffinierten Burgenländer Plätzchen entscheiden, die süßen Kreationen bringen garantiert Freude und verbreiten weihnachtliche Stimmung. Also ran an die Rührschüssel und lassen Sie der Kreativität in der Weihnachtsbäckerei freien Lauf!

Details	
Ort	Burgenland, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.oe24.at• www.inspirationsforall.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at