

Kekse

Index

Diabetiker.....	6	Marzipan.....	114
diverse Nüsse.....	15	Nougat.....	122
Haselnüsse.....	35	Ohne Nüsse.....	129
Kokosnuss.....	63	Pikant.....	163
Krokant.....	75	PS.....	165
Mandeln.....	77		

Inhaltsverzeichnis

Kekse.....	1
Index.....	1
Inhaltsverzeichnis.....	1
Diabetiker.....	6
Espresso Plätzchen 1 Ei.....	6
Mandel Kürbis Taler DIA.....	8
Pfeffernüsse 1 Ei DIA.....	9
Spritzgebäck 2 Eigelb + 1 Eiweiß.....	10
Spritzgebäck 2 Eigelb + 1 Eiweiß.....	12
Vanillekipferln 1 Eigelb.....	14
diverse Nüsse.....	15
10 Tassen Weihnachtskekse 3 Ei.....	15
Amerikanische Walnusskekse 1 Ei.....	16
Antoinette Schnitten 3 Ei.....	17
Butterplätzchen 3 Eigelb.....	18
Engadiner Rolle 2 Ei.....	20
Erdnussplätzchen 1 Ei.....	20
Honig Nuss Gebäck 1 Ei.....	21
Honigwürfel 2 Ei.....	21
Knuspernchen 1 Ei.....	22
Knuspersterne 1 Ei + 1 Eiweiß.....	23
Nussecken 2 Ei.....	24
Nusskekse 1 Ei.....	26
Orangenkekse mit Nüssen 1 Ei.....	26
Panforte.....	27
Pinien Lebkuchen 140 g Eiweiß.....	27
Pinien Plätzchen 2 Eigelb.....	29
Punschecken 3 Ei.....	29
Rotweinboller 1 Ei.....	30
Walnussbuserl 3 Eiweiß.....	31

Walnussplätzchen	31
Walnussplätzchen 1 Ei+ 1 Eiweiß	32
Walnussplätzchen. 2 Ei	33
Walnusstafeln 6 Ei.....	34
Weihnachtskekse Hausfreunde 3 Ei	34
Haselnüsse	35
4 Eigelbmakronen	35
Affennüsse	35
Berliner Brot 4 Ei	36
Butterbrote falsche 1 Ei	36
Elisen Lebkuchen 2 Ei + 1 Eiweiß	37
Engadiner 1 Ei	38
Glühweinrauten 5 Ei	38
Greta Garbo Schnitten 2 Ei	39
Haferflocken Nuss Plätzchen 1 Ei	39
Haselnuss Makronen 3 Eiweiß.....	40
Haselnuss Schäumchen 1 Ei	41
Haselnussmakronen 2 Eiweiß.....	41
Haselnussplätzchen 1 Eigelb.....	42
Honigwürfel 2 Ei	42
Husarenkrapfl 1 Eigelb.....	43
Ischler Scheiben	43
Kilimandscharo	44
Klosterkipferl.....	44
Lebkuchen 6 Ei	45
Lebkuchen Brownie 9 Eier	45
Lebkuchen, Uromas 4 Ei + 1 Eiweiß	46
Lebkuchenkipferln.....	47
Mokka Ecken 2 Ei.....	47
Mokkakugeln 2 Ei.....	48
Nuss Plätzchen 3 Ei	49
Nussecken 1 Ei + 1 Eigelb.....	50
Nussecken: 2 Ei.....	51
Nusspfötchen	52
Nussplätzchen	53
Nussspiralen 2 Ei	53
Nusspritzgebäck 1 Ei.....	54
Nusstaler	55
Nusstaler 1 Ei.....	55
Russisch Brot 5 Ei	56
Santa Clara Äuglein.....	56
Schoko Honigkuchen Sterne Plätzchen 4 Ei	57
Schoko Nuss Sterne	58
Schoko Vollwert Herzen	58
Schokoladenspritzgebäck 6 Eier	60
Vanille Kipferl 2 Eigelb.....	60
Vanillekipferln 1 Ei	60
Zimt Dattel Ecken Plätzchen 1 Ei + 1 Eigelb	61

Zimtberge 3 Eiweiß	62
Kokosnuss	63
Kokos Ecken 3 Ei	63
Kokos Kipferl 1 Ei	64
Kokos Rum Ecken 3 Ei	64
Kokos Schokoladen Plätzchen	65
Kokosberge 1 Ei + 2 Eigelb	66
Kokoshäppchen 5 Eiweiß	67
Kokoshäufchen 1 Ei	67
Kokosmakronen 2 Ei	68
Kokosmakronen 5 Eiweiß	68
Kokosmakronen II 2 Ei	69
Kokosmakronen II 2 Eiweiß	69
Kokosmakronen mit Quark 4 Eiweiß	70
Kokosplätzchen	70
Kokosschnitten 3 Ei	70
Kokosschnitten I 1 Ei + 3 Eiweiß	71
Lebkuchenwürfel 1 Ei	72
Orangen Schoko Plätzchen 4 Eigelb	72
Schneebälle	73
Schoko Kokos Plätzchen 1 Ei	74
Krokant	75
Krokant Sandkekse 2 Eiweiß	75
Nuss Krokant Plätzchen 1 Ei	75
Walnuss Krokant Kekse 1 Ei + 1 Eiweiß	77
Mandeln	77
Adventsplätzchen 1 Ei	77
Aprikosen Mohn Streifen 1 Ei + 1 Eigelb	78
Bethmännchen 2 Eiweiß	79
Bethmännchen 1 Eiweiß + Eiweiß	80
Cashew Gewürz Florentiner	80
Christkindplätzchen 1 Eiweiß	81
Crispies 3 Eiweiß	81
Fenchelgebäck 2 Ei	82
Gefüllte Mandelkugeln 2 Ei	82
Gewürzplätzchen	83
Gewürzschnitten 6 Ei	83
Honig Leckerli	84
Intelligenz Kekse 3 Ei	85
Ischler Törtchen	85
Josefa Plätzchen	86
Kardamomplätzchen	86
Kirsch Streusel Taler 1 Ei	87
Knusperschnitten 2 Ei	87
Knuspriges Spritzgebäck	88
Kokosscheiben	89
Lebkuchen Ecken mit Schmandguss 4 Ei	89
Lebkuchenkipferln	90

Lebkuchenrezept	5 Ei	90
Mandel Plätzchen	1 Ei	91
Mandel Schokokracher		92
Mandelblättchen	2 Ei	93
Mandelbögen		93
Mandelhörnchen	2 Eigelb	94
Mandelkugeln	2 Ei	94
Mandelplätzchen	1 Ei + 1 Eigelb	95
Mandelprinten		95
Mandelschnitten mit Zitronenschale	3 Ei	96
Mandelsterne	1 Ei	96
Mandeltaler		97
Marmorkekse	1 Ei	98
Mürbchen	2 Eigelb	99
Muskezierer	2 Ei	100
Mutzenmandeln	2 Ei + 2 Eigelb	100
Mutzenmandeln I	3 Ei	101
Mutzenmandeln II	3 Ei	102
Nusshörnchen		103
Pflaumenwürfel	2 Ei	103
Punsch Herzen	2 Eier	104
Schaumhörnchen	1 Eiweiß	105
Schokoküsse mit Mandeln	2 Eiweiß	106
Schokoladen Croquettes	3 Eiweiß	106
Spekulatius	2 Ei	107
Spitzbuben		107
Vanillekipferl	2 Ei	108
Vanillekipferl I		108
Vanillekipferl II	1 Ei	108
Weihnachtsbällchen		109
Weihnachtskekse Hausfreunde	3 Ei	109
Witwenküsse	4 Eiweiß	110
Zimtballen	1 Eigelb	110
Zimtplätzchen	5 Ei	111
Zimtsterne	2 Eiweiß	111
Zimtsterne	Eiweiß	112
Zimtsterne III	3 Eiweiß	113
Zimtsterne II	3 Eiweiß	113
Marzipan		114
Amadeusscheiben	1 Eigelb	114
Bethmännchen	1 Ei	114
Frankfurter Brenten		115
Kalifen Ecken	1 Ei + 1 Eigelb	115
Marzipan Spritzgebäck	1 Ei + 2 Eigelb	116
Marzipankringel		117
Marzipankugeln	3 Eigelb	117
Marzipanrauten	1 Eigelb	117
Marzipantaler	1 Ei	118

Mohnmakronen 3 Eiweiß.....	119
Pinienkern Blüten 2 Ei.....	119
Weihnachtsküsschen 3 Ei.....	120
Zimt Koriander Makronen 4 Eigelb + 2 Eiweiß	121
Nougat.....	122
Baileys Schoko Sterne 2 Eiweiß.....	122
Nougat Heidesand 1 Ei	123
Nougat Tuffs 3 Eigelb	124
Nougat Vanille Halbmonde 1 Ei.....	124
Nougatbusserl	125
Nougatkekse 1 Ei	126
Nougatstangen 3 Eigelb	126
Nugatherzen 2 Eigelb	127
Nuss Nougat Blüten 1 Ei+ 1 Eigelb.....	127
Nusspfötchen 1 Eigelb	128
Ohne Nüsse.....	129
Aachener Printen	129
American Cookies 1 Ei	130
Anisplätzchen.....	130
Anisplätzchen 5 Eigelb.....	131
Anisringe	131
Ausstecher'le 1 Ei.....	132
Baghira's Kekse 4 Ei.....	132
Berner Honiglebkuchen 2 Eigelb.....	133
Butterkekse 5 Ei	133
Butterkrapfl 3 Ei	134
Butterplätzchen (gefüllt) 3 Eigelb.....	135
Butterteilchen 1 Ei + 1 Eigelb.....	135
Canacheplätzchen 1 Ei.....	136
Chokky Rocks 2 Ei.....	137
Dattelhäufchen 1,5 Ei.....	137
Dominoplätzchen	138
Engels Augen 4 Ei	139
Engelsaugen 1 Ei	139
Engelsplätzchen 2 Eigelb.....	140
Feigenknusperchen 1 Ei	140
Florentiner	141
Fruchthäufchen 2 Eigelb.....	142
Gelee Sterne 2 Eigelb.....	142
Giotto Sterne	143
Heidesand.....	143
Himbeere Rauten 2 Eigelb	144
Honig Rum Fülle	144
Honigplätzchen 2 Ei.....	145
Honigplätzchen 1 Ei.....	145
Janhagel 1 Ei.....	146
Kakaoplätzchen	146
Knusper Wolken	147

Louisenkekse	147
Marmoriertes Spritzgebäck 1 Ei und 1 Eigelb	148
Mini Granatsplitter 1 Ei	148
Mürbchen 2 Eigelb.....	149
Mürbekekse 3 Ei	149
Mürbteig 2 Ei	150
Mutzen 1 Ei	150
Omas Plätzchen	151
Orangen-Plätzchen.....	151
Pfeffernüsse mit Zimt 2 Ei	152
Pralinen Kekse.....	153
Rahm Kekse	154
Rosinenkugeln	154
Rumkekse.....	155
Russisch Brot 3 Eiweiß.....	155
Schneeherzchen 2 Eigelb	156
Schoko Crossie	157
Schoko Weihnachtsplätzchen 1 Eigelb.....	157
Schwarz Weiß Brocken 1 Ei	157
Sterne, gefüllt 2 Eigelb	158
Sternschnuppen 1 Ei.....	158
Tannenzapfen 1 Eigelb.....	159
Vanille Ecken 1 Ei + 1 Eiweiß.....	160
Vanille Quark Nocken	161
Vanille Sandplätzchen.....	161
Zimtkugeln	162
Zitronen Schmand Kekse	162
Pikant	163
Arabische Kichererbsenplätzchen 1 Ei	163
Auberginen Kartoffel Plätzchen 2 Ei.....	164
Käsemutzen 2 Ei	165
PS.....	165

Diabetiker

Espresso Plätzchen 1 Ei

Zutaten: (für 65 Stück)

- 80 g Butter oder Margarine
- 80 g Fruchtzucker
- 4 gehäufte TL Kaffeepulver (Instant)

1 Ei (KI. M)

150 g Mehl und
Mehl zum Bearbeiten
1 Msp. Backpulver
1 TL Kakaopulver

Zubereitung:

1. Die Butter oder Margarine mit Fruchtzucker in einer Pfanne unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat, abkühlen lassen.
2. Kaffeepulver in einen Gefrierbeutel geben und mit der Kuchenrolle fein zerreiben.
3. Ei, Mehl und Backpulver mit der Fett-Zucker-Mischung zu einem glatten Teig kneten.
4. Teig halbieren. Unter eine Hälfte Kaffeepulver und Kakao kneten. Den hellen und den dunklen Teig zu je 1 Rolle formen, mindestens 2 Stunden kühl stellen.
5. Jede Teigrolle auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 26 x 18 cm ausrollen. Die dunkle Teigplatte auf die helle legen und zu einer Rolle aufrollen. Teigrolle im Gefriergerät kurz anfrieren lassen.
6. Die Rolle halbieren. Eine Hälfte mit der runden Seite nach oben auf die bemehlte Arbeitsfläche legen. Daneben die andere Hälfte mit der Schnittfläche nach oben legen. Den Teig mit der Kuchenrolle dünn ausrollen.
7. Aus dem marmorierten Teig mit Blätter-Ausstechformen Plätzchen ausstechen.
8. Die Espresso-Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 150° C (Gas 1, Umluft 150° C) auf der 2. Einschubleiste von unten 10-15 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Kühl- und Gefrierzeit)

Brenn- und Nährwerte pro Stück:

25 kcal / 104 kJ

0 g Eiweiß,

1 g Fett,

3 g Kohlenhydrate

4 Stück haben 1 BE

Mandel Kürbis Taler DIA

Zutaten: (für 35 Stück)

100 g Mandelblättchen

50 g Kürbiskerne

120 g Butter

80 g Fruchtzucker

50 g kernige Haferflocken

2 EL Schlagsahne

1/2 TL abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)

40 g Mehl,

1/2 TL Backpulver

Öl zum Ausstechen

Zubereitung:

1. Die Mandeln und die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.

2. Die Butter und den Fruchtzucker in einer Pfanne aufkochen; der Zucker muss sich ganz gelöst haben. Haferflocken, Mandeln und Kürbiskerne dazugeben, von der Herdplatte ziehen.

3. Sahne, Orangenschale, Mehl und Backpulver unter die Masse rühren.

4. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Für jeden Taler etwas Masse mit einem Teelöffel in einen geölten Ausstechring (5 cm Ø) streichen.

5. Die Taler im vorgeheizten Backofen bei 160° C (Gas 1-2, Umluft 160° C) auf der 2. Einschubleiste von unten 12-15 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Brenn- und Nährwerte pro Stück: 70 kcal / 292 kJ

1 g Eiweiß,

5 g Fett

4 g Kohlenhydrate

3 Stück haben 1 BE

Pfeffernüsse 1 Ei DIA

Zutaten: (für 50 Stück)

50 g Butter oder Margarine

120 g Fruchtzucker

1 Ei (KI. M)

2 EL Milch

3 Msp. Nelken (gemahlen)

1 Msp. Piment (gemahlen)

1 Msp. Kardamom (gemahlen)

1 Msp. Ingwerpulver

50 g Mandeln (gemahlen)

250 g Mehl

1 1/2 TL Backpulver

Zubereitung:

1. Butter oder Margarine mit Fruchtzucker, Ei und Milch schaumig schlagen. Gewürze und Mandeln auf die Masse geben.
2. Mehl mit Backpulver mischen, unter den Teig rühren.
3. Den Teig zu 2 Rollen von 25 cm Länge formen, 2 Stunden kühl stellen.
4. Die Rollen in Scheiben von 1 cm Breite schneiden. Pfeffernüsse auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
5. Pfeffernüsse im vorgeheizten Backofen bei 150° C (Gas 1, Umluft 150° C) auf der 2. Einschubleiste von unten 15-20 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Kühlzeit)

Brenn- und Nährwerte pro Stück: 42 kcal / 175 kJ

1 g Eiweiß,

2 g Fett,

6 g Kohlenhydrate

2 Stück haben 1 BE

Spritzgebäck 2 Eigelb + 1 Eiweiß

Zutaten: (für 65 Stück)

Für den Teig:

250 g Butter

150 g Fruchtzucker

2 Eigelb (KI. M)

300 g Mehl

50 g Speisestärke

2 TL Backpulver

Für die Kringel:

1 Msp. Zitronenschale

Für die S-Plätzchen:

1 Eiweiß (KI. M)

15 g Pistazienkerne (sehr fein gehackt)

Für die Schokostangen:

2 TL Kakaopulver

30 g Butter

50 g Nuss-Nougat-Creme (ohne Zuckerzusatz)

30 g Diät-Zartbitter-Schokolade

5 g Kokosfett

Zubereitung:

1. Für den Teig die Butter mit Fruchtzucker und Eigelb cremig schlagen. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, unter die Buttermasse kneten. Den Teig mindestens 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2. Teig dritteln. Für 20 Kringel die Zitronenschale unter ein Teigdrittel kneten. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Mit dem Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 8 Kringel von 5 cm Ø spritzen.
3. Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 150° C (Gas 1, Umluft 150° C) auf der 2. Einschubleiste von unten 10-15 Minuten backen.
4. Für 20 S-Plätzchen ein Teigdrittel in S-Form (5 cm Länge) auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit Sterntülle Nr. 8 spritzen. Plätzchen wie unter Punkt 3 beschrieben backen. Sofort nach dem Backen die Plätzchen mit verquirltem Eiweiß bestreichen und mit Pistazien bestreuen.
5. Für die Schokostangen unter das restliche Drittel Teig den Kakao kneten. Mit dem Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 8 50 Stangen von 5 cm Länge auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Schokostangen wie unter Punkt 3 beschrieben backen, auskühlen lassen.
6. Für die Füllung die Butter schaumig schlagen. Die Nuss-Nougat-Creme unterschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 5 füllen und auf die Unterseite der Hälfte der Stangen kleine Streifen spritzen.
7. Die restlichen Stangen mit der Unterseite gegen die Füllung drücken.
8. Die Schokolade mit Kokosfett erwärmen. Jede Stange an beiden Enden dünn mit Schokolade bestreichen und trocknen lassen.

Zubereitungszeit: 2 Stunden (plus Ruhezeit)

Brenn- und Nährwerte:

Pro Kringel: 61 kcal / 256 kJ

1 g Eiweiß,

4 g Fett,

6 g Kohlenhydrate

2 Stück haben 1 BE

Pro S-Plätzchen: 66 kcal / 276 kJ

2 g Eiweiß,

4 g Fett,

6 g Kohlenhydrate

2 Stück haben 1 BE

Pro Schokostange:

94 kcal / 391 kJ

1 g Eiweiß,

6 g Fett,

8 g Kohlenhydrate

3 Stück haben 2 BE

Spritzgebäck 2 Eigelb + 1 Eiweiß

Zutaten: (für 65 Stück)

Für den Teig:

250 g Butter

150 g Fruchtzucker

2 Eigelb (KI. M)

300 g Mehl

50 g Speisestärke

2 TL Backpulver

Für die Kringle:

1 Msp. Zitronenschale

Für die S-Plätzchen:

1 Eiweiß (KI. M)

15 g Pistazienkerne (sehr fein gehackt)

Für die Schokostangen:

2 TL Kakaopulver

30 g Butter

50 g Nuss-Nougat-Creme (ohne Zuckerzusatz)
30 g Diät-Zartbitter-Schokolade
5 g Kokosfett

Zubereitung:

1. Für den Teig die Butter mit Fruchtzucker und Eigelb cremig schlagen. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, unter die Buttermasse kneten. Den Teig mindestens 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Teig dritteln. Für 20 Kringel die Zitronenschale unter ein Teigdrittel kneten. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Mit dem Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 8 Kringel von 5 cm Ø spritzen.
3. Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 150° C (Gas 1, Umluft 150° C) auf der 2. Einschubleiste von unten 10-15 Minuten backen.
4. Für 20 S-Plätzchen ein Teigdrittel in S-Form (5 cm Länge) auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit Sterntülle Nr. 8 spritzen. Plätzchen wie unter Punkt 3 beschrieben backen. Sofort nach dem Backen die Plätzchen mit verquirltem Eiweiß bestreichen und mit Pistazien bestreuen.
5. Für die Schokostangen unter das restliche Drittel Teig den Kakao kneten. Mit dem Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 8 50 Stangen von 5 cm Länge auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Schokostangen wie unter Punkt 3 beschrieben backen, auskühlen lassen.
6. Für die Füllung die Butter schaumig schlagen. Die Nuss-Nougat-Creme unterschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 5 füllen und auf die Unterseite der Hälfte der Stangen kleine Streifen spritzen.
7. Die restlichen Stangen mit der Unterseite gegen die Füllung drücken.
8. Die Schokolade mit Kokosfett erwärmen. Jede Stange an beiden Enden dünn mit Schokolade bestreichen und trocknen lassen.

Zubereitungszeit: 2 Stunden (plus Ruhezeit)

Brenn- und Nährwerte:

Pro Kringel: 61 kcal / 256 kJ

1 g Eiweiß,

4 g Fett,

6 g Kohlenhydrate

2 Stück haben 1 BE

Pro S-Plätzchen: 66 kcal / 276 kJ

2 g Eiweiß,

4 g Fett,

6 g Kohlenhydrate

2 Stück haben 1 BE

Pro Schokostange:

94 kcal / 391 kJ

1 g Eiweiß,

6 g Fett,

8 g Kohlenhydrate

3 Stück haben 2 BE

Vanillekipferln 1 Eigelb

Zutaten: (für 40 Stück)

120 g Butter

90 g Diabetiker-Süße

1 Eigelb (KI. M)

Mark von 1 Vanilleschote

150 g Mehl

50 g Mandeln (gemahlen)

1-2 EL Milch

Zubereitung:

1. Die Butter mit 50 g Diabetiker-Süße und Eigelb cremig rühren. 3/4 Vanillemark, Mehl, Mandeln und Milch dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig in 8 Rollen a 30 cm Länge rollen, mindestens 2 Stunden kühl stellen.

2. Jede Rolle in 6 cm lange Stangen schneiden. Jede Stange zu Kipferln formen.

3. Die Kipferln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 150° C (Gas 1, Umluft 150° C) auf der 2. Einschubleiste von unten 20-25 Minuten backen.

4. Restliche Diabetiker-Süße mit restlichem Vanillemark mischen. Kipferln sofort nach dem Backen in der Vanillemischung wenden.

Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Kühlzeit)

Brenn- und Nährwerte pro Stück: 50 kcal / 208 kJ

1 g Eiweiß,

3 g Fett,

4 g Kohlenhydrate

3 Stück haben 1 BE

diverse Nüsse

10 Tassen Weihnachtskekse 3 Ei

1 Tasse/n Butter

1 Tasse/n Zucker, weiß

1 Tasse/n Zucker, braun

3 Ei

1 Tasse/n Erdnussbutter

1 Tasse/n Haferflocken

1 Tasse/n Kokosraspel

1 Tasse/n Rosinen

1 Tasse/n Schokolade, Stückchen, klein

1 Tasse/n Mehl

1 Tasse/n Nüsse, gehackt

1 TL Natron

1 TL Backpulver

1 TL Salz

1 TL Vanillezucker

Die Butter mit der Erdnussbutter cremig rühren, dann nach und nach die anderen Zutaten untermischen - zum Schluss die Eier zugeben. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein (mit Backpapier) ausgelegtes Blech geben und das Ganze für 10-12 Minuten bei 180 C backen.

Anmerkung: 1 Tasse entspricht etwa 250 g.

Alibaba Nüsse 2 Ei+ 3 Eigelb

150 g Margarine
75 g Puderzucker
1 Tüte Vanillinzucker
1 Prise Salz

1 Ei

4 Eigelb

50 g Zartbitterschokolade fein gerieben
75 g gem Nüsse
300 g Mehl

zum verzieren:

60 g geschälte Mandeln
8 TI Instantkaffee

1 Eiweiß

200 g Puderzucker
1TI Öl

Margarine mit Zucker, Vanillezucker, Salz, dem Ei und Eigelb cremig schlagen. Die Schokolade und Nüsse untermischen. Mehl untermischen. Den Teig zu Rollen formen, in Folie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Backblech mit Papier auslegen. Backofen auf 175 Grad stellen.

Teigrollen in Scheiben schneiden und zu kirsch-großen Kugeln rollen. Im heißen Backofen 15-20 Min backen. Die Mandeln ohne Fett unter Rühren goldbraun in einer Pfanne rösten. Den Instant- Kaffee in einem Ei Wasser auflösen. Das Eiweiß etwas steif schlagen und mit Puderzucker, Öl und aufgelöstem Kaffee verrühren. Die Nüsse (Plätzchen) mit etwas Glasur bestreichen, eine Mandel aufsetzen und trocknen lassen.

Amerikanische Walnusskekse 1 Ei

130 g Mehl
70 g Speisestärke
1 TL Backpulver

30 g Kakao

1 Ei

2 Pck Vanillinzucker
120 g brauner Zucker
120 g Palmin
1/8 l Buttermilch
150 g Walnüsse

Die Walnüsse fein hacken. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao in einer Schüssel mischen. Am besten vorher durch ein Sieb geben. Dann Ei, Zucker, Vanillinzucker, Palmin und Buttermilch dazu geben. Alles gut miteinander verrühren. Den Teig dann mit 2 Teelöffeln auf Bleche verteilen. Bei 160 Grad (Heißluft) ca. 15 Minuten backen.

Hab ich heute gebacken. Sind sehr zu empfehlen.

Gruß amina

Antoinette Schnitten 3 Ei

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für ca. 48 Schnitten:

Für den Teig:

50 g Zitronat
50 g Orangeat
100 g Rosinen
5 EL Cognac
50 g Walnusskerne
50 g Pistazien
125 g ungehärtete Margarine
100 g brauner Zucker
1 Prise Salz

3 Eier

1 TL gemahlene Macisblüte
2 TL gemahlener Kardamom
2 TL Piment
2 TL Zimt
125 g Bienenhonig
200 g Mehl

Für die Garnitur:

100 g Puderzucker
2 EL Cognac
Walnusskerne

Zubereitung:

1. Zitronat, Orangeat und Rosinen grob hacken, in leicht erwärmtem Cognac wenden und abgedeckt durchziehen lassen. Walnüsse und Pistazien ebenfalls grob hacken.
2. ungehärtete Margarine, Zucker und Salz schaumig rühren, nach und nach Eier, Gewürze, dann Honig und Mehl zufügen. Zum Schluss die getränkten Früchte und Nüsse mit dem Löffel unterrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf geben und glatt streichen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 175 - 200 °C (Gas: Stufe 2 - 3/Umluft: 150 - 175 °C) 15 - 20 Minuten backen.
4. Für den Guss Puderzucker und Cognac verrühren und den noch warmen Kuchen damit beziehen, mit Walnusskernen garnieren. Abgekühlt in mundgerechte Stücke schneiden.

Backzeit: 15 - 20 Minuten

Butterplätzchen 3 Eigelb

von Silvana und Bastian Heil

40 Stück oder 15-20 Terrassen,

200 g Butter
125 g Puderzucker
1 TI Gemahlene Vanille

2 Eigelb

400 g Weizenvollkornmehl
Für Bastians Plätzchen:

1 Eigelb

1 TI Milch
Kokosflocken
Mandelsplitter und -blättchen
1 Tafel Bitterschokolade grob gehackt

Lieblingskonfitüre, Gelee oder Fruchtaufstrich
Puderzucker zum Bestreuen

Lieblingsplätzchen unserer Kinder (S&K 11/2004)

-- Erfasst *RK* 28.10.04 von

-- mamje

Teig:

1 Aus Butter, Puderzucker, Vanillepulver, Eigelb und Mehl einen Knetteig herstellen.

2 Teig ca. 1 Stunde kühl stellen. Dann zum Ausstechen ausrollen.

Bastians Plätzchen:

1 Tannenbäume, Engel oder Glocken ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

2 Eigelb mit der Milch verrühren und damit die Plätzchen einpinseln.

3 Mit gehackter Schokolade, Kokosflocken, Mandelsplitter oder Blättchen bestreuen.

4 Bei 175 °C ca. 8-10 Minuten backen.

Silvanas Terrassen:

1 Herzen und Sterne in drei verschiedenen Größen oder Kreise und Ringe ausstechen. Mit Konfitüre, Gelee oder Fruchtaufstrich zusammenkleben.

2 Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und bei 175 °C ca. 15-20 Minuten backen.

3 Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Übriges Eiweiß für Zimtsterne oder Nussmakronen verwenden.

Das Rezept ist von unserer Uroma. Sie hat den groben Zucker noch selber zu Puderzucker gestampft. Bastian macht immer die einfachen Plätzchen, Silvana die Terrassen. Ellen Heil

Engadiner Rolle 2 Ei

350 g Mehl
175 g Butter
150 g Zucker, auch brauner nach Beileiben
1 Vanillezucker

2 Eier

1 Prise Salz
100 g Rosinen
125 g ganze Nüsse

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen, zur Rolle formen und sehr kalt stellen, dann 1/2 cm dicke Taler schneiden. Im vorgeheizten Ofen etwa 20 Min backen. Temp. ca

160-170°C ca 15-20 Min backen, nachschauen!

Erdnussplätzchen 1 Ei

für 40 Stück
50 ml Öl
4 Ei Erdnussbutter
120 g weiche Butter oder Margarine
100 g Puderzucker
80 g brauner Zucker

1 Ei

1 Tüte Vanillinzucker
250 g Mehl
1 TI Backpulver
80 g Erdnüsse ungesalzen

Öl, Erdnussbutter und Butter oder Margarine mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Nacheinander Puderzucker, braunen Zucker, Ei und Vanillinzucker dazugeben und unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen. Die Nüsse hacken. Beides zum Teig geben und mit den Knethaken des Handrührers unterkneten. Teig für mindestens 30 Min in Folie gewickelt kühl stellen. Aus dem Teig Kugeln (3 cm Durchmesser) formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Mit dem angefeuchteten Boden eines

Wasserglases die Plätzchen leicht flachdrücken.
Plätzchen im vorgeh Backofen bei 160 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 10-12 Min backen.

Honig Nuss Gebäck 1 Ei

Zutatenangaben ausgelegt für 130 Portionen:

600 g Nüsse, gemischt
350 g Butter
275 g Zucker
5 EL Honig

1 Ei(er)

1 TL Natron
250 g Natur-Joghurt
300 g Mehl

Zubereitung:

Die Nüsse werden grob gehackt. Welche Nüsse man verwendet, ist beliebig. Es kann eine einzelne Sorte genommen werden, z.B. Walnüsse oder man mischt verschiedene Sorten. Die gehackten Nüsse in einer beschichteten Pfanne etwas anrösten, dann

250 g Butter,
175 g Zucker und
4 EL Honig dazugeben. Alles zusammen ungefähr 10 Minuten in der Pfanne rösten.

100 g Butter,
100 g Zucker,
1 EL Honig und das Ei verrühren.

Anschließend Joghurt, Mehl und Natron untermischen. Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben. Die Nussmischung noch heiß gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 C 20 Minuten backen. Nach 10 Stunden in kleine Quadrate schneiden.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Honigwürfel 2 Ei

250 g Honig
250 g Zucker

100 g Butter oder Margarine
1P. Lebkuchengewürz
1 Pr. Salz
erwärmen, mit

2 Eier

40 g Zitronat
40 g Orangeat
40 g Haselnüsse gemahlen
3 4 EL Kokosflocken
3 4 EL Rosinen
verrühren.
500 g Mehl,
1 TL Backpulver,
1/8l schwarzer Kaffee dazugeben.
Teig aufs Blech geben.
Bei 200 mittlere Schiene 20 Min backen.
In Würfel schneiden.
Mit Schokoladenguss und Mandeln verzieren

Knuspernchen 1 Ei

von Laura und Torben Schlüter
2 Bleche oder 15-20 Plätzchen,

100 g Roggenvollkornschrot
50 g Weizenvollkornmehl
175 g Gemahlene Nüsse, Kerne oder Kokosflocken
75 g Rohrohrzucker
Abgeriebene Bio-Zitronen-Schale
1 TI Gemahlene Vanille
1/2 TI Zimt
Je 1/4 TL Macis und Piment
1 Prise Salz

1Ei

2 El. Kaltes Wasser; ca.
100 g Weiche Butter
3 El. Milch zum Bestreichen

FÜLLUNG

100 g Rote Konfitüre
1 TI Gemahlene Vanille
1/2 TI Ingwerpulver
50 g Puderzucker oder Wildpfeilwurzelmehl zum
-- Bestäuben; ca.

Lieblingsplätzchen unserer Kinder (S&K 11/2004)

-- Erfasst *RK* 28.10.04 von

-- mamje

1 Schrot, Mehl, Nüsse, Zucker, Zitronenschale, Vanille, Gewürze, Salz, Ei, 1 Esslöffel Wasser und Butter mit den Knethaken zu einer krümeligen Masse vermischen.

2 Mit den Händen rasch einen glatten Teig kneten. Bei Bedarf tropfenweise das restliche Wasser hinzufügen.

3 In zwei Portionen teilen, in Pergamentpapier einwickeln und ca. 1 Stunde kühlen.

4 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen.

5 Gleiche Anzahl runder Plätzchen und Ringe (Durchmesser 5 cm) ausstechen, auf ein ungefettetes Backblech legen und mit Milch bestreichen.

6 Bei 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 10 Minuten backen.

Füllung:

1 Konfitüre mit Vanille und Ingwer verrühren.

2 Abgekühlte Plätzchen damit bestreichen. Ringe darauf legen und vorsichtig andrücken.

3 Mit Puderzucker oder Wildpfeilwurzelmehl bestäuben.

Wildpfeilwurzelmehl

ist reine Pflanzenstärke aus den Knollen der brasilianischen Marantapflanze. Man kann es zum Binden von Cremes oder zum Bestäuben von Gebäck verwenden.

Die schmecken wirklich toll - je länger sie aufbewahrt werden, desto besser. Claudia Schlüter

Knuspersterne 1 Ei + 1 Eiweiß

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für ca. 60 Stück:

250 g Mehl
1 TL Backpulver
60 g Zucker

1 Ei

1 TL Zitronen-Aroma
100 g ungehärtete Margarine

1 Eiweiß

50 g gehackte Pistazien

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Ei, Zitronen-Aroma und ungehärtete Margarine zu einem Mürbeteig verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Den Teig ca. 2 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen, mit Eiweiß bestreichen, mit Pistazien bestreuen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 6 - 8 Minuten backen.

Backzeit: 6 - 8 Minuten

Kühlzeit: ca. 30 Minuten

Nussecken **2 Ei**

Rezept von Monika Servaty, Mesenich

Sendung vom 19.11.2004

Teig

300 g	Weizenmehl
3 g	Backpulver (1 gestrichener TL)
130 g	Zucker
2 P.	Vanillezucker

2 Eier

130 g kalte Butter

20 g	Butter
1 EL	Mehl
3 EL	Aprikosenkonfitüre

Mehl mit Backpulver mischen, auf die Arbeitsplatte sieben und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Vanillezucker und zwei Eier in die Mulde geben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten.

Die Butter in Stücke schneiden, auf den Brei geben und mit Mehl bedecken.

Von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, einige Zeit kalt stellen. Das Backblech mit etwas Butter einfetten, dann mit Mehl bestäuben. Den Teig zu einem Rechteck von etwa 32

x 24 cm ausrollen, auf das Backblech legen und mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Belag

200 g	Butter oder Margarine
200 g	Zucker
2 P.	Vanillezucker
4 EL	Wasser
200 g	gemahlene Walnusskerne
200 g	gemahlene Haselnusskerne
100 g	Kuvertüre (für den Guss)

Zubereitung

Butter mit Zucker, Vanillezucker und Wasser langsam erwärmen, die Walnüsse und die Haselnüsse unterrühren und etwas abkühlen lassen. Die Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen (vor den Teig ein mehrfach geknicktes Stück Alufolie legen). Bei 175 - 200 °C (Gas Stufe 3 - 4) etwa 20 - 30 Minuten backen.

Das Gebäck etwas abkühlen lassen, in Vierecke von 8 x 8 cm schneiden und so halbieren, dass zwei Dreiecke entstehen. Für den Guss 100 g Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren und die beiden spitzen Ecken des Gebäcks damit bestreichen.

-

Nusskekse 1 Ei

100 g Korinthen
5 Eßl Orangensaft
2 Eßl. Honig

1 Ei

Vanille
50 g Erdnüsse
50 g Sonnenblumenkerne
50 g Haferflocken
50 g Sesam
etwas Salz
evtl noch Gewürze wie Zimt ,Galagant ,Ingwer Nelken Muskat
evtl Backoblaten

Die Korinthen in dem Orangensaft einweichen
Honig Ei und Vanille mit dem Salz sehr schaumig rühren die Korinthen mit den ger. Nüssen und Saaten dazu geben und gut verrühren evtl etwas Orangensaft oder Rapsöl dazu geben das die Masse schmeidiger wird daraus dann kleine Häufchen stechen und diese leicht in den Haferflocken wälzen entweder auf Oblaten setzen oder auch nur auf Backpapier

Backen bei 200 c ca 15-20 Min

Orangenkekse mit Nüssen 1 Ei

250 g Mehl
1 Msp Backpulver

1 Ei

125 g weiche Butter /Margarine
75 g Zucker
1 Tütet. Vanillezucker
1 Tütet. feine Orangenfrucht
1 Prise Salz
Mehl für die Arbeitsfläche
75 g Zartbitter-Schokolade
2 EL Orangenmarmelade
30 Macadamia Nüsse
Backpapier

Mehl und Backpulver mischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Ei in die Mulde geben. Fett in Flöckchen, Zucker, Vanillezucker, Orangenfrucht und Salz auf dem Mehlrand verteilen

und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig etwa 1 Stunde zugedeckt kalt stellen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (etwa 3 mm dick). Ca. 60 Dreiecke ausstechen (jede Seite 7 cm lang). Dreiecke auf drei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 15 Minuten backen. Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Schokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Hälfte der Dreiecke mit etwas Schokolade bestreichen. Je einen unbestrichenen Keks darauf setzen, so dass daraus ein Stern entsteht. Jeweils 1 Tupfen Marmelade in die Keksmittle geben und 1 Macademianuss draufsetzen.

Gruß Inge

Panforte

250 g Mandeln, geschält, ganz
75 g Walnüsse
75 g Pistazien
100 g Orangeat
50 g Früchte, kandierte, klein gewürfelt
3 TL Zimt
2 TL Koriander, gemahlen
250 g Mehl
200 g Puderzucker
50 g Kakaopulver
200 g Honig

Mandeln, Nüsse und Pistazien hacken, mit Orangeat- und Früchtewürfeln, Gewürzen und Mehl mischen.

Puderzucker, Kakao, Honig und 6 EL Wasser erhitzen, bis dick-flüssiger Sirup entsteht, schnell unter die Nuss-Mehl-Mischung arbeiten, 10 min abkühlen lassen.

Teig auf bemehlter Fläche zu einer 4 cm dicken Rolle formen, 1/2 dicke Scheiben abschneiden, bei 190 Grad ca. 7 min backen.

Pinien Lebkuchen 140 g Eiweiß

Für ca. 40 Stück:

Masse

125 g Pinienkerne

50 g Orangeat
150 g Marzipanrohmasse
150 g Zucker

140 g Eiweiß (von 3-4 Eiern Kl. L)

20 g Honig
1/4 TI Hirschhornsalz
70 g Mehl
40 Backoblaten (5 cm)

Dekoration und Glasur

50 g Pinienkerne
20 g Orangeat
100 g Zucker

1. Pinienkerne fein mahlen, in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen. Orangeat sehr fein hacken. Marzipan fein zerkrümeln, mit Zucker vermischen, dann nach und nach das Eiweiß und den Honig unterrühren und zu einer glatten Masse rühren, durch ein Sieb streichen. Masse über dem heißen Wasserbad ca. 10 Minuten mit den Quirlen des Handrührers lauwarm aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und kaltschlagen. Hirschhornsalz in 1 TI Wasser auflösen und unterrühren. Gemahlene Pinienkerne, Orangeat und Mehl mischen und unterrühren.

2. Masse mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 8 auf die Oblaten spritzen, mit den Pinienkernen und Orangeat garnieren, auf Bleche mit Backpapier setzen und über Nacht trocknen lassen.

3. Dann im heißen Backofen bei 160 Grad (Gas 1-2, Umluft 140 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 15 Minuten backen.

4. Für die Glasur Zucker und 5 El Wasser aufkochen und 30 Sekunden sprudelnd kochen lassen. Sofort auf die heißen Lebkuchen streichen und auskühlen lassen. In einer Dose mit einem Apfel aufbewahren, so bleiben sie schön saftig.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 30 Minuten (plus Trockenzeit)

Pro Stück

2 g E, 4 g F, 11 g KH = 84 kcal (352 kJ)

Pinien Plätzchen 2 Eigelb

Für ca. 35 Stück

100 g Pinienkerne
200 g Mehl
150 g Butter
75 g Zucker
Orangenschalenaroma
1Tüte. Vanillinzucker

2 Eigelbe

1 Ei Puderzucker

1 Ei Kakao

60 g Pinienkerne grob hacken. Mehl, Fett, Zucker, Orangenschalenaroma, Vanillinzucker und gehackte Pinienkerne mit dem Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Teig zu einer Kugel formen und, in Folie gewickelt, eine Stunde kalt stellen.

Backofen auf 200 grad C vorheizen. Teig zu einer fingerdicken Rolle formen, diese in 5 cm lange Stücke schneiden und auf Blech mit Backpapier legen.

Mit Eigelb bestreichen, mit den restlichen Pinienkernen verzieren.

10-15 min. backen. Abkühlen lassen, mit Puderzucker oder Kakao bestreuen.

Punschecken 3 Ei

(Rezept aus der fettarmen Küche)

Für etwa 40 Stück

Zubereitungszeit: 45 Min - Backzeit: ca. 25 Min

Pro Stück: ca. 110 kcal, ca. 3,5 g Fett = 29 %

Zutaten:

1/2 unbehandelte Zitrone
1/2 unbehandelte Orange
50 ml Rotwein
50 ml starker schwarzer Tee
2 EL Rum
2 Gewürznelken
1/2 Stange Zimt
250 g Zucker
200 g Margarine
1 EL gemahlene Vanille

3 Eier

300 g Mehl
3 EL Kakaopulver
TL Backpulver
200 g Puderzucker

Zitronen- und Orangenschale abreiben, den Saft auspressen. Mit Wein, Tee, Rum, Nelken, Zimt und 50 g Zucker erhitzen. Aus der Margarine, der Vanille, dem restlichen Zucker, den Eiern, dem Mehl, dem Kakao, dem Backpulver und 1/8 l des geseihten Punsch einen Teig rühren, auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech streichen und auf der mittleren Schiene des auf 200 °C vorgeheizten Backofens etwa 20 Min backen.

Den Puderzucker sieben und mit 4 EL Punsch verrühren. Den Kuchen damit glasieren und, sobald die Glasur fest ist, in Dreiecke schneiden.

Rotweinboller 1 Ei

50 g Pinienkerne
½ Tafel Edelbitterschokolade

120 g Butter oder Margarine
120 g Kandisfarin (brauner Zucker)

1 Ei

120 g Mehl
30 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver
3 Eßl. Rotwein
40 g gehackte Pistazienkerne

1 Eßl. Rotwein
70 g Puderzucker

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, auf einem Teller erkalten lassen. Schokolade in kleine Stücke hacken. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Ei unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben, abwechselnd mit dem Rotwein in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Pinien-, Pistazienkerne und Schokoladenstückchen unterrühren. Den Teig mit zwei Teelöffeln in Häufchen auf Backbleche setzen, dabei genügend Abstand zwischen den Teighäufchen lassen. Die Backbleche nacheinander in den Backofen schieben. (Bei Umluft zusammen)

Ober-/Unterhitze: etwa 200 Grad
Heißluft: etwa 180 Grad
Backzeit: 10-15 Min. je Backblech

Das Gebäck erkalten lassen. Für den Guss Rotwein mit Puderzucker zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Die Mitte der Rotweinboller mit dem Guss bestreichen. Guss trocknen lassen.

Tipp: Pinienkerne können auch durch abgezogene, gehackte Mandeln oder Haselnusskerne ersetzt werden.

Walnussbusserl 3 Eiweiß

3 Eiweiß steif schlagen.
200 g Puderzucker,
1 Tüte Vanillezucker,
3 Tropfen Rum-Aroma unterrühren, vorsichtig
200 g gehackte Walnüsse
und 100 g gehackte weiße Schokolade unterheben,
auf kleine Oblaten ein Häufchen Teig setzen und dann bei 160 Grad 15
Min backen.

Walnussplätzchen

300 g Mehl
200 g Zucker
1 Tüte Vanillezucker
2 El Rum
3 Tr. Backöl Bittermandel
1 Msp gem. Kardamom
etwas Salz
200 g Butter oder Margarine
150 g Walnüsse

Knetteig herstellen.

zum Garnieren:

Schokoladenglasur
halbe Nüsse
Zitronenglasur

zum Bestreichen.

rotes Johannisbeergelee

Teig dünn ausrollen. 5-10 Min bei 175-200 Grad backen. Die eine Hälfte mit Marmelade bestreichen, wenn etwas abgekühlt, die andere Hälfte darauf legen, gut andrücken, mit Zitronenglasur bestreichen und mit den in Schokoladenglasur getauchten Walnusshälften garnieren.

Walnussplätzchen

1 Ei+ 1 Eiweiß

250 g Walnusskerne
250 g Pecannusskerne
200 g Paranusskerne
125 g Butter
125 g Weißer feiner Zucker
50 g Brauner Zucker

1 Ei

250 g Mehl
1/2 TI Backpulver
Fett für die Bleche

1 Eiweiß

posted by Evelin Schwarz
in Großmutter's Vergessene Rezepte
-- Erfasst *RK* 25.10.2004 von
-- Bastian Hepp

Die für diese Plätzchen verwendeten Nüsse sind zwar alle etwas teurer als Haselnüsse, aber die Plätzchen schmecken dafür auch besonders gut.

Die schönsten 30 Walnusshälften zurückbehalten, die übrigen fein hacken. Mit den Pecannüsse ebenso verfahren. Die Paranüsse 5 Min in

heißes Wasser legen, dann hacken.

Fett mit Zucker und Eiern in eine Schüssel geben, mit dem Elektroquirl vermischen. Das mit Backpulver gesiebte Mehl zunächst Darunter rühren, dann unterkneten. Den Teig in drei Teile teilen.

Unter den ersten Teil die gehackten Walnüsse, unter den zweiten Teil die gehackten Pecannüsse, unter den letzten Teil etwas mehr als die Hälfte der gehackten Paranüsse kneten, jede Sorte für sich zu einer dicken Rolle (ca 5 cm Durchmesser) ausformen.

Die Paranussrolle außen mit zerschlagenem Eiweiß bepinseln, dann in den Nüssen rollen, fest andrücken. Alle Rollen in Folie einschlagen und für 30 Min in den Kühlschrank (nicht ins Frosterfach!) legen.

Mit scharfem Messer in 3 bis 4 mm dicke Scheiben schneiden. Auf gefettete Bleche legen. Die Nusshälften von der Unterseite mit Eiweiß bepinseln, auf die passenden Plätzchen kleben.

Auf der zweitobersten Schiene im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad jeweils ca 12 Min (nicht zu dunkel) backen.

Walnussplätzchen. 2 Ei

300 g Gemahlene Walnüsse
300 g Butter
300 g Mehl
300 g Zucker

2 Eier

1tl Backpulver

alles verkneten und ca 1Std. oder über Nacht kühl stellen.

Plätzchen ausstechen und bei ca 175-180 Grad im Backofen backen und abkühlen lassen.

Mit Puderzuckerglasur überziehen und mit Streuseln verzieren.

Dann am besten in einer Keksdose aufbewahren, damit sich das Aroma entfalten kann.

Muss ich immer vor meinen Kindern verstecken, damit Weihnachten noch was da ist.

Ich hoffe ich konnte helfen.

LG
Mixer

Walnusstafeln 6 Ei

Menge: 80 Stück

200 Gramm Bitterschokolade
250 Gramm Butter, weich

6 Eier

200 Gramm Zucker
200 Gramm Walnusskerne; gehackt
100 Gramm Mehl
1 Teel. Nelken, gemahlen
1 Teel. Zimt, gemahlen
1/2 Teel. Kardamom, gemahlen
Fett fürs Blech
200 Gramm Aprikosenkonfitüre
200 Gramm Kuchenglasur
80 Gramm Walnusshälften z. Garnieren

QUELLE

-essen & trinken 12/85
-erfasst von Petra Holzapfel

Die Schokolade auflösen, etwas abkühlen lassen. Butter mit dem Handrührers schaumig rühren. Die Eier trennen. Eigelb, Zucker und die aufgelöste Schokolade dazugeben und gut verrühren. Ei-weiß steif schlagen und abwechselnd mit gesiebttem Mehl, Walnüssen und den Gewürzen unter die Schokoladenmasse heben. Teig auf das gefettete Backblech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 175 C 25 Minuten backen.

Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, die noch warme Kuchenplatte damit bestreichen. Kuchenglasur auflösen, ebenfalls auf die Kuchenplatte streichen. Mit einem scharfen Messer Quadrate von 4x4 cm markieren, jeweils eine Walnusshälfte in die Mitte setzen. Die ausgekühlte Kuchenplatte in Quadrate schneiden.

Weihnachtskekse Hausfreunde 3 Ei

Zutaten:

3 Eier,

140 g Zucker,
120 g Mehl,
80 g Walnüsse,
80 g ungeschälte Mandeln,
80 g Rosinen

Zubereitung:

Die ganzen Eier mit dem Zucker ca. 20 Minuten schaumig rühren, die Walnüsse und Mandeln grob hacken und mit den Rosinen vermengen, das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Nüsse, Mandeln und Rosinen zusammen mit dem Mehl unter die Eimasse rühren, die Masse sodann ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und ca. 20 Minuten backen, noch heiß auf dem Blech in Rauten schneiden und mit Puderzucker bestreuen.

Ergibt ca. 40 Stück

Haselnüsse

4 Eigelbmakronen

4 Eigelb

125 g Puderzucker

1 Prise Salz

etwas Rumaroma

200 g gemahlene Haselnüsse

kleine runde Backoblaten

Eigelb mit Puderzucker schaumig rühren, die anderen Zutaten vorsichtig unterheben. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf die Oblaten setzen, bei 180 Grad dann 15 Min backen.

Affennüsse

Für ca. 40 Stück

Zutaten:

2 EL Hagebuttenkonfitüre

abger. Schale einer Orange

200 g gem. Mandeln (oder Haselnüsse)

150 g Schokolade oder Kuvertüre

3 EL gem. Haselnüsse oder Mandeln zum Verzieren

Für den Teig die Hagebuttenkonfitüre mit der O-rangenschale und den gem. Mandeln gut verrühren. Mit angefeuchteten Händen kleine Kugeln formen.

Die Kuvertüre oder Schokolade schmelzen. Kugeln auf kleine Holzspießchen stecken und diese in die warme Kuvertüre tauchen. Kugeln schnell so lange sie noch feucht sind, in den gemahlene Nüssen wälzen. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen. In Pralinenförmchen setzen und in einer geschlossenen Dose aufbewahren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Berliner Brot 4 Ei

250 g Zucker, Farinzucker
250 g Sirup, Zuckerrübenkraut
2 EL Kakaopulver
1 Prise Salz
2 TL Zimt
2 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Nelken, gemahlen

4 große Ei(er)

500 g Mehl, gesiebt
2 TL Backpulver
600 g Haselnüsse etwas Mehl,
für die Haselnüsse Fett, für das Backblech

Farinzucker, Rübenkraut, die nächsten Zutaten mit dem Mixer gut verrühren, bis eine helle Masse entsteht und der Zucker nicht mehr knirscht. Mehl und Backpulver sieben und unter die helle Masse geben. Haselnüsse in eine Schüssel geben, Mehl darüber geben, mit dem Deckel schließen. Kräftig schütteln, so dass die Haselnüsse mit Mehl betäubt werden. Unter den Teig heben. Achtung: Einen stabilen Holzlöffel benutzen, da die Masse sehr schwer wird. Blech einfetten und die Masse gleichmäßig mit einem in Wasser getunkten Löffel verstreichen. Bei 200 bis 220 Grad 20 bis 30 Minuten backen. Probe: Der Boden muss sich leicht anheben lassen! Auf ein großes Drahtgitter oder Holzbrett vorsichtig legen und handwarm!!! abkühlen lassen. Dann sofort in Streifen schneiden und in eine Blechdose (viereckig) legen. Jeweils nach einer Lage Backpapier dazwischen legen. Wenn die Stücke kalt sind, die Dose verschließen. Dann bleibt das Berliner Brot immer schön weich!!

Butterbrote falsche 1 Ei

210 g gemahlene Haselnüsse
140 g Zucker
50 g geriebene Zartbitterschokolade
70 g Butter

1 Ei

1 Prise Salz
100 g Mehl

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen, zu Rollen formen und kühl stellen. Dann in Brotform Scheiben abschneiden. Bei 175 Grad etwa 10-12 Min backen.

Für die Glasur 1 Eigelb mit 150 g Puderzucker, 1 Tüte Vanillezucker und einem Spritzer Zitronensaft verrühren, die ausgekühlten Butterbrote damit bestreichen, mit gehackten Pistazien bestreuen, trocknen lassen.

Elisen Lebkuchen

2 Ei + 1 Eiweiß

125 gr. Mandelkerne
125 gr. Haselnuss-Kerne

2 Eier

200 gr. Zucker
Mark einer halben Vanille-Schote
1 Msp gem. Nelken
1 TI Zimt
1 Teel Rum
2 Teel Zitronensaft
75 gr. Orangeat
1 Msp Backpulver
Backoblaten 50 mm Durchmesser
50 gr. dunkle Kuchenglasur

1 Eiweiß

100 gr. Puderzucker

Zubereitung: Mandeln überbrühen und abziehen. 10 Stück halbieren und zum Verzieren zurücklassen. Restliche Mandeln und Haselnüsse getrennt mahlen. Eier und Zucker schaumig schlagen, Vanillemark, Nelken, Zimt und Rum, 1/2 TI Zitronensaft, fein gehacktes Orangeat, Backpulver, Mandeln und Nüsse unterrühren. Mit einem Esslöffel Häufchen auf die Oblaten setzen und bis zum Rand verstreichen.

1/3 der Plätzchen mit Mandelhälften verzieren. Die Elisenlebkuchen auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen Elektro 160 - 175 C ca. 30 Min. backen.

Kuchenglasur im Wasserbad auflösen.

Das zweite Drittel der Lebkuchen damit bestreichen und mit einer Mandel verzieren.

Eiweiß steif schlagen. Puderzucker und Zitronensaft verrühren und mit dem Eiweiß mischen. Restliche Lebkuchen damit beziehen. Mit Mandeln belegen. -

Engadiner 1 Ei

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten für 50 Stück:

175 g Mehl
85 g ungehärtete Margarine
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker

1 Ei

1 Prise Salz
50 g Rosinen
50 g Haselnusskerne

Zubereitung:

1. Aus Mehl, ungehärtete Margarine, Zucker, Vanillinzucker, Ei und Salz einen Mürbeteig kneten. Rosinen und Haselnusskerne darunter mengen.

2. Teigrollen von ca. 4 cm Durchmesser formen, in Alufolie einschlagen und einfrieren oder für 24 Stunden sehr kalt stellen. Dann in ½ cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 180 °C) ca. 15 Minuten hellbraun backen.

Backzeit: 15 - 20 Minuten

Kühlzeit: ca. 24 Stunden, oder einfrieren

Glühweinrauten 5 Ei

Zutaten für ca. 50 Stück:

325 g Butter
250 g Zucker
1 1/2 EL Lebkuchengewürz
2 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz

5 Eier

325 g gemahlene Haselnüsse
200 g Mehl
1 TL Backpulver
6-7 EL Rotwein oder Glühwein
375 g Puderzucker
-- gehackte Haselnüsse zum Verzieren

1. Zimmerwarmes Fett, Zucker, Lebkuchengewürz, Vanillinzucker und Salz schaumig schlagen. Eier einzeln zufügen. Haselnüsse mit Mehl und Backpulver mischen, auf die fett Ei Masse geben und dann unterheben.
2. Teig auf ein gefettetes um mit Mehl bestäubtes Backblech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 20-25 Minuten backen. Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Rot- oder Glühwein mit Puderzucker glatt rühren und den Kuchen mit dem Guss bestreichen. Trocknen lassen und in ca. 50 Rauten schneiden. Die Rauten können je nach Wunsch noch mit gehackten Haselnüssen verziert werden.

Greta Garbo Schnitten 2 Ei

50 dag Mehl
25 dag Fett
2 Löffel Staubzucker
2 Löffel Rahm

2 Eier

2 dag Germ/20 g Hefe
Fülle:
25 dag geriebene Haselnüsse
20 dag Kristallzucker
Rum
Vanillezucker
Ribiselmarmelade
Fett u. Schokolade für die Glasur;
Einen kalten Germteig bereiten und rasten lassen;
mindestens 4 Teile auf Blechgröße auswalken, die Teile dick mit Marmelade bestreichen und das Nuss-Zucker-Gemisch darauf verteilen;

Haferflocken Nuss Plätzchen 1 Ei

50 g Mehl
1 schwach geh. TL. Backpulver

100 g Zucker
1 P. Vanillezucker

1 Ei

1 Eßl. Rum
125 g Butter oder Margarine
100 g gemahlene Haselnusskerne
150 g Haferflocken
etwa 125 g aufgelöste Haselnussglasur

Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillezucker, Ei, Rum und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Haselnusskerne und Haferflocken unterrühren. Den Teig mit 2 Teelöffeln in walnussgroßen Häufchen auf ein Backblech setzen, dabei genügend Abstand lassen. Teighäufchen mit dem Löffel etwas flach drücken.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 Grad
Heißluft: etwa 160 Grad
Backzeit: 10-15 Min.

Die Plätzchen erkalten lassen, anschließen bis zu einem Drittel in die Glasur tauchen und trocknen lassen.

Haselnuss Makronen 3 Eiweiß

für ca 35 Stück

3 Eiweiß

150 g gemahlene Haselnüsse
175 g Zucker
2 Tüte Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 leicht geh El Mehl
2 El Johannisbeer-Gelee
2 El Hagebutten-Konfitüre
2 El Puderzucker
Backpapier
2 kl Gefrierbeutel

Eiweiß, Nüsse, Zucker, Vanillinzucker und Salz im mittelgroßen Topf verrühren.

Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren ca 15 Min erwärmen (nicht kochen!), bis die Masse dickcremig ist. Mehl unterrühren, kurz mitrösten. Ca 15

Min kalt
stellen.

In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Auf mit Backpapier
ausgelegte

Bleche ca 35 Kekse ca 3 cm spritzen. Mit Kochlöffelstiel Mulden
hineindrücken,

dabei den Stiel immer wieder in kaltes Wasser tauchen. Im heißen Ofen
bei 175 Grad

ca 10 Min backen. Auskühlen lassen.

Gelee und Konfitüre erwärmen. In je einen Gefrierbeutel, eine kleine
Ecke abschneiden.

Hälfte der Kekse mit Gelee, die anderen mit Konfitüre füllen. Mit
Puderzucker
bestäuben

Haselnuss Schäumchen 1 Ei

Aus 200 g Mehl,

60 g Zucker,

1 Prise Salz,

1 P. Vanillezucker,

100 g Butter,

1 Ei

2 Eiweiß

einen Mürbeteig kneten, zu einer Rolle von ca. 3 cm Durchmesser formen
und für min. 1 Std. in Folie gewickelt in den Kühlschrank legen. Danach in
cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Blech legen. Backofen auf 175
Grad Umluft vorheizen

Inzwischen 2 Eiweiß sehr steif schlagen, dabei

150 g Zucker einrieseln lassen und ca. 10 Min. weiterschlagen.

2 Tropfen Bittermandelöl und

150 g gemahlene Haselnüsse unterheben.

Masse in einen Spritzbeutel füllen und kleine Häufchen auf den Teig sprit-
zen.

Je 1 ganze Haselnuss in die Mitte setzen.

Kekse im vorgeheizten Ofen 15-20 Min. backen (je nach Backofen die Ei-
weißmasse sollte innen gut durch gebacken sein).

Haselnussmakronen 2 Eiweiß

2 Eiweiß steif schlagen

125 g Zucker zugeben, unterheben

150 g gemahlene Haselnüsse und 1 TL Pulverkaffee unterheben.

Aus der Masse kleine Kugeln formen, auf ein Backblech setzen, etwas flach drücken.

Etwas steif geschlagenes Eiweiß auf die Plätzchen geben und eine ganze Haselnuss

hineindrücken, dann 15 Min backen bei 160 Grad.

Haselnussplätzchen 1 Eigelb

3 EL Zucker

50 g Haselnüsse, gemahlen

120 g Butter

Für die Füllung:

50 g Butter

1 Eigelb

2 TL Kaffee (Pulver)

3 EL Puderzucker

Zucker, Haselnüsse und 70 g Butter rasch verkneten und zu einer Rolle formen. Im Kühlschrank mind. 1 Stunde lang kaltstellen. Anschließend in 0,5 dicke Scheiben schneiden und auf einem gebutterten Blech bei 175 C ca. 10 Minuten backen. Für die Füllung Butter, Eigelb, Kaffeepulver und Puderzucker verrühren und jeweils zwei Plätzchen damit zusammensetzen.

Honigwürfel 2 Ei

250 g Honig

250 g Zucker

100 g Butter oder Margarine

1P. Lebkuchengewürz

1 Pr. Salz

erwärmen, mit

2 Eier

40 g Zitronat

40 g Orangeat

40 g Haselnüsse gemahlen

3 4 EL Kokosflocken

3 4 EL Rosinen

verrühren.

500 g Mehl,

1 TL Backpulver,

1/8l schwarzer Kaffee dazugeben.
Teig aufs Blech geben.
Bei 200 mittlere Schiene 20 Min backen.
In Würfel schneiden.
Mit Schokoladenguss und Mandeln verzieren

Husarenkrapfl 1 Eigelb

Zutaten:

250 g Mehl
170 g Butter
50 g Haselnüsse
10 g Staubzucker
1 Msp. Vanillezucker
1 Prise Salz

1 Dotter

Marmelade

Zubereitung:

Alles außer der Marmelade zu einem glatten Teig verarbeiten, 1 Std. kühl rasten lassen. Nussgroße Kugeln formen, mit dem Kochlöffelstiel eine Vertiefung stechen, bei 180°C 15 Min. backen. Marmelade in die Vertiefung füllen, sobald die Krapferl abgekühlt sind.

Ischler Scheiben

140 g Butter
70 g Zucker
70 g gemahlene Haselnüsse
140 g Mehl

Für die Füllung:

Marmelade (Johannesbeergelee)

Für die Zitronenglasur:

Zitronensaft
Puderzucker

Aus dem ausgewalzten Teig werden Ovale (oder Kreise) gestochen und gebacken (ca. 170 bis 200).

Jeweils zwei Scheiben mit Marmelade (Johannesbeergelee) zusammen kleben. Mit Zitronenglasur überziehen.

Kilimandscharo

250 g Butter
100 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
250 g Speisestärke
75 g Mehl
30 g Kakaopulver
40 Haselnüsse
150 g Kuvertüre, weiß

Butter, Puderzucker, Speisestärke, Mehl und Kakao und Vanillezucker zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer etwas dickeren Rolle formen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. In jede Scheibe eine Haselnuss einwickeln und zusammenrollen. Das fertig geformte Plätzchen sollte wie ein Hütchen aussehen. Blech mit Backpapier auslegen, Hütchen darauf setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C etwa 15 Min backen. Abkühlen lassen. Kuvertüre schmelzen und die Spitzen der Hütchen eintauchen. Trocknen lassen.

Klosterkipferl

140 g Vollweizenmehl
100 g Butter
100 g geriebene Haselnüsse
30 g Vollrohrzucker
50 g geriebene Schokolade
1 Päckchen Vanillezucker
Schokoladenglasur

Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten und etwa 20 Minuten kalt stellen. Danach zu einer Rolle formen, kleine Stücke abschneiden und Kipferl daraus formen. Auf einem gefetteten Backblech bei 180 - 200 Grad ca. 15 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit Schokoladenglasur bestreichen.

Aus dem Buch: Knusper Knusper Knäuschen

Lebkuchen 6 Ei

Zutaten:

6 Eier,

150 g Zucker,
150 g Butter,
150 g geriebene Blockschokolade,
150 g geriebene Haselnüsse,
1 EL Mehl,
1 unbehandelte Zitrone,
1 Msp Backpulver,
1 TL Kakao,
1 TL Lebkuchengewürz

Zubereitung:

Zunächst bei den Eiern Eigelb und Eiweiß voneinander trennen. Anschließend die Butter schaumig schlagen, den Zucker und die Eigelb nach und nach zugeben. Zu dieser Masse geriebene Blockschokolade, geriebene Haselnüsse und die abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone geben und gut vermischen. Danach das Mehl zusammen mit dem Backpulver darüber sieben, die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und ca. 30 Min. bei 170 °C backen

Lebkuchen Brownie 9 Eier

100 Stück

200 g Zartbitter-Schokolade
500 g Gemahlene Mandeln (z. B. ohne Haut)
500 g Gemahlene Haselnüsse
25 g Speisestärke
800 g Brauner Zucker
2-3 TL Zimt
2 Msp. Gem. Gewürznelken
9 Eier (Gr. M)
6 Eckige Back-Oblaten (à 122 x 202 mm)
Je 200 g Vollmilch- und
Halbbitter-Kuvertüre
1 Würfel (25 g) weißes
Plattenfett (z. B. Palmin)
Puderzucker zum Bestäuben
Backpapier

kochen und geniessen

-- Erfasst *RK* 24.11.2004 von

-- mamje

1. Schokolade grob hacken. Mandeln, Nüsse, Stärke, Zucker, Zimt, Nelken und Eier mit dem Handrührgerät glatt verkneten. Gehackte Schokolade darunter kneten. Zugedeckt über Nacht kalt stellen.
2. Backblech (ca. 35 x 40 cm) erst mit Backpapier und dann mit Oblaten auslegen. Dabei die einzelnen Oblaten an den Rändern mit Wasser bestreichen und diese knapp übereinander kleben.
3. Lebkuchen-Masse mit den Händen auf dem Blech verteilen und mit der Handfläche (klebt etwas!) gleichmäßig andrücken. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen.
4. Kuvertüre grob hacken. Mit dem Plattenfett im heißen Wasserbad schmelzen. Sofort auf den Kuchen streichen und trocknen lassen.
5. Kuchen in ca. 100 Würfel (ca. 3,5 x 3,5 cm) schneiden. Weihnachtliche Motive (Förmchen oder Schablone) mit Puderzucker daraufstäuben.

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std.

Lebkuchen, Uromas 4 Ei + 1 Eiweiß

Für 30-50 Stück

Teig:

500 g Zucker

4 Eier

1 EL Zimt

100 g Orangeat

500 g Mehl

1 Msp. Hirschhornsalz

250 g gemahlene Haselnüsse

Glasure:

1 Eiweiß

125 g Zucker

2 EL Zitronensaft
Lebkuchengewürz ca. 10 Gramm
oder: 1 TI Zimt,
1/2 TI Nelken,
1/4 TI Kardamom,
1/4 TI Muskatblüte,
1 Msp Pfeffer,
1/4 TI Muskat oder Muskatblüte,
1/4 TI Ingwer gemahlen

Den Zucker mit den Eiern 30 Minuten lang rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann Zimt und Orangeat hinzufügen. Mehl, Hirschhornsalz und Nüsse auf einem Backbrett mischen. Eine Mulde in die Mitte drücken, die Eiermasse hinein geben und alles zu einem Teig kneten. Beliebige große Lebkuchen daraus formen. Auf ein bzw. zwei gefettete Backbleche setzen. Die Lebkuchen über Nacht ruhen lassen und am nächsten Tag bei 180 Grad etwa 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Glasur das Eiweiß steif schlagen, Zucker und Zitronensaft dazugeben.

Mit einem Messer auf die erkalteten Lebkuchen streichen.

Man kann diesen Lebkuchen modern auf Backpapier backen

Lebkuchenkipferln

1 Päckchen Lebkuchengewürz
200 g Mehl
200 g Butter
150 g gemahlene Haselnüsse
100 g Puderzucker

1 TL Lebkuchengewürz beiseite stellen. Das Mehl mit dem restlichen Lebkuchengewürz, Fett, Mandeln und Puderzucker zu einem glatten Teig verkneten. Teig in 3 Portionen teilen, daraus Rollen formen und 1 Stunde kalt stellen.

Die Rollen in ca. 1,5 cm lange Stücke schneiden und zu Kipferln formen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Kipferl darauf setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) auf der 2. Leiste von unten 12-14 Minuten backen, auf dem Blech abkühlen lassen.

Lebkuchengewürz mit Puderzucker vermischen und die Kipferln damit übersieben. Oder die Enden in Kuvertüre tauchen und das Gewürz drüberstreuen.

Mokka Ecken 2 Ei

Menge: 45 Stück

200 Gramm Butter
200 Gramm Brauner Zucker

2 Eier

1 Teel. Zimt
1/2 Teel. Nelkenpulver
125 Gramm Haselnüsse
100 Gramm Blockschokolade
250 Gramm Mehl
1 Teel. Backpulver
2 Essl. Rum
Fett; für das Blech

GUSS

3 Teel. Instant Kaffee Pulver
3 Essl. ; Wasser
200 Gramm Puderzucker
75 Gramm Mokkabohnen

ERFASST *RK* AM 21.10.00 VON
-Petra Holzapfel
-Brigitte extra 23/89

Weiches Fett, Zucker, Eier, Zimt und Nelkenpulver mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Grobgehackte Nüsse, feingehackte Schokolade, Mehl, Backpulver und Rum zugeben und unterrühren.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech (etwa 30x40 cm) streichen und in den Backofen schieben. Auf 175 C schalten und etwa 20 Minuten backen.

Für den Guss Kaffeepulver mit dem heißen Wasser übergießen. Mit dem Puderzucker verrühren. Die Kuchenplatte damit bestreichen. Sofort erst in Quadrate, dann in Dreiecke schneiden und mit je einer Mokkabohne belegen. Abkühlen lassen.

Anmerkung Petra: den Guss eher etwas flüssiger machen: er wird sonst sofort fest und bröckelt beim Schneiden. Evt. auch kalt schneiden. Geschmacklich sehr gut.

Mokkakugeln 2 Ei

(3. Preis des Backwettbewerbs in Stuttgart am 09.11.2002)

1 EL lösliches Cappuccino-Pulver,

150 g Mehl,
100 g Haselnüsse (gemahlen),
75 g Puderzucker,
100 g Butter,

2 Eier

Dekoration:

40 Haselnüsse (ganze, geschälte),
100 g Haselnüsse (gemahlen),
30 g Zucker,
100 g Nusskuvertüre

Zubereitung:

Für den Teig das Cappuccino-Pulver in 1 TL heißem Wasser auflösen und mit Mehl, gemahlene Haselnüssen, Puderzucker, Butter und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Zwei Rollen von ca. 20 cm formen und 1 Stunde kalt stellen.

Die gekühlten Rollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf jede Scheibe eine ganze Haselnuss setzen. Den Teig darüber zusammenschlagen und zu einer Kugel formen.

Die gehackten Nüsse mit Zucker vermischen. Kugeln dünn mit Eiweiß bestreichen, in der Nussmischung wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen (auf der 2. Schiene von unten) 12 bis 14 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Die Kuvertüre im heißen Wasserbad auflösen und die Unterseite der Mokkakugeln eintauchen, abtropfen und trocknen lassen.

Nuss Plätzchen 3 Ei

Zutaten:

3 Eier

200 g Zucker
2 EL abger. Zitronenschale
1 Pr. Salz
10 g Mehl
je 150 g gem. Haselnüsse und Mandeln
100 g Mandelblättchen
1 EL Aprikosenkonfitüre
50 g Schokostreusel
50 g geh. Pistazien
50 g Puderzucker

Zubereitung:

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen. Eier, Zucker, Zitronenschale und Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts ca. 8 Min. dickschaumig schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Mehl sieben, mit den gemahlene Haselnüssen und Mandeln mischen. Mit einem Schneebesen unter die Eicreme heben. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen, Kreise (Ø ca. 4 cm) mit Abstand auf die Bleche spritzen. Mit Mandelblättchen bestreuen und je Blech 12-15 Min. backen. Die Plätzchen erkalten lassen. Konfitüre erwärmen, glatt rühren, Plätzchen dünn damit bestreichen. Hälfte der Plätzchen mit Schokostreuseln, übrige mit Pistazien bestreuen. Alle mit Puderzucker bestäuben.

Nussecken 1 Ei + 1 Eigelb

Zutaten:
etwas Fett
Alufolie

Für den Knetteig:

225 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
100 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
100 g weiche Butter oder Margarine

Für den Belag:

3 EL Aprikosenkonfitüre
150 g Butter
150 g Zucker
2 Pck. Vanillin-Zucker
3 EL Wasser
100 g gemahlene Haselnusskerne
200 g gehobelte Haselnusskerne

Für den Guss:

250 g Zartbitterschokolade

1.

Zum Vorbereiten heizen Sie den Backofen vor. Fetten Sie das Backblech.

2.

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend mit den Händen zu einer Kugel formen. Den Teig auf dem Backblech ausrollen.

3.

Für den Belag den Teig mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Wasser in einem Topf unter Rühren zerlassen. Gemahlene und gehobelte Haselnusskerne unterrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Vor den Teig einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen, so dass ein Rand entsteht. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Minuten

4.

Das Gebäck auf dem Backblech, auf einem Kuchenrost erkalten lassen, dann in Vierecke (4 x 4 cm) schneiden, diese diagonal teilen, so dass Dreiecke entstehen.

5.

Für den Guss Schokolade grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Die beiden spitzen Ecken des Gebäcks in den Guss tauchen und fest werden lassen.

Tipp:

Anstatt die Ecken des Gebäcks zu tauchen, das komplette Gebäck nach dem Schneiden mit der Schokolade besprenkeln. Dann jedoch nur 100 g Schokolade verwenden. In einer gut schließenden Dose ist das Gebäck etwa 2 Wochen haltbar.

Variante Kokosecken:

Die Haselnusskerne durch 200 g Kokosraspel austauschen.

Nussecken: 2 Ei

130 g Margarine mit 2 Eiern schaumig rühren.

130 g Zucker und
1 P. Vanillezucker unterrühren.
300 g Mehl und
1 Tl. Backpulver mischen, sieben und mit der Masse zu einem Teig kneten.

Den Teig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech tun und mit 3 Eßl. Aprikosenmarmelade bestreichen.

Für den Belag 200 g Butter in einem Topf schmelzen, 200 g Zucker und 1 P. Vanillezucker einrühren. jeweils 200 g gehackte Haselnüsse und Mandeln unterheben. Anschließend 4 Eßl. Wasser unterrühren und den Topf vom Herd nehmen. Die Masse auf den vorbereiteten Teig geben und in den Backofen schieben. Bei 180 C ca. 30 Min. Am besten schmecken die Nussecken lauwarm!

Nusspötchen

150 g weiche Butter
60 g Staubzucker

1 Eigelb

das Abgeriebene einer Zitrone
das Mark einer Vanilleschote
170 g Mehl
1 1/2 TL Zimt
geriebene Haselnüsse zum Rollen

Zum Zusammensetzen:
90 g Nussnougat

Kuvertüre zum Tauchen

Weiche Butter mit dem Staubzucker gut schaumig rühren. Eigelb, Zitronenschale und Vanille zugeben. Ist die Masse schaumig, im langsamsten Gang der Küchenmaschine das Mehl und den Zimt kurz unterrühren.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle Nr. 6 füllen.

Fein geriebene Haselnüsse auf einem Teller verteilen und den Teil in kleinen Stangen darauf spritzen. Mit einer Gabel vorsichtig rollen, bis die Masse ganz mit Nüssen umgeben ist.

Auf ein Backblech legen und goldgelb backen.

Nach dem Erkalten mit den glatt gerührten Nougat füllen und zusammensetzen.

In aufgelöste Kuvertüre schräg eintauchen.

Ergibt ca. 45 - 50 Stück

Backzeit: Elektro 190 Grad, 7-8 Minuten
Gas: Stufe 2-3
Umluft: 175 Grad, 6-7 Minuten

"Karl Neef - Nürnberger Weihnachtsbackbuch -"
<<http://myblog.de/2058-36>>

Nussplätzchen

(nach meiner Mutter, die es von ihrer Mutter hat)

250 g von folgenden Zutaten,

Butter,

Zucker,

Mehl,

gemahlene Haselnüsse

dann 1 Msp. Nelken und Zimt es kann auch etwas mehr sein

1 EL Zitronensaft

1 TL (gestr.)Hirschhornsalz

außerdem Haselnüsse zum Belegen

Zutaten zu einem Teig mischen und wenn er zu pappig ist, etwas in den Kühlschrank stellen.

Aus dem Teig walnussgroße(oder so ähnlich) Kugeln formen und auf ein Backblech setzen, auf jede Kugel eine ganze oder halbe Haselnuss drücken und backen.

180 (Ober und Unterhitze) 10 -15 Min

Da das Rezept vom Bauernhof stammt ist es ziemlich viel evtl. Menge halbieren.

Viel Spaß

Bettinchen

Nussspiralen 2 Ei

(Schwarz-Weiß-Gebäck)

60 Portionen

200 g Mehl

160 g Butter o. Margarine

50 g Puderzucker

1 Eigelb

1 Prise Salz

35 g Gemahlene Haselnusskerne

1/2 TL Zimt

1 TL Kakaopulver

1 Eigelb

AUSSERDEM

2 Eiweiß

30 g Gehobelte Haselnusskerne

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Butter oder Margarine in Flöckchen auf dem Mehrlrand verteilen. Puderzucker, Eigelb und Salz in die Mulde geben. Alle Zutaten mit einem großen Messer grob durchhacken und dann rasch zu einem glatten Teig verkneten. 1/3 Teigmenge mit Haselnüssen, Zimt, Kakaopulver und dem Eigelb verkneten. Den hellen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 4mm dick zu einem Rechteck ausrollen. Den dunklen Teig zu einem etwas kleineren Rechteck ausrollen. Den hellen Teig mit etwas Eiweiß bepinseln. Den dunklen Teig auf die Kuchenrolle wickeln, auf dem hellen Teig wieder abwickeln und etwas andrücken. Das Rechteck mit den beiden Teigschichten der Länge nach halbieren. Jedes Stück von der Längsseite her zu einer Rolle formen. Die Rollen mit Eiweiß bepinseln und in den gehobelten Haselnüssen wälzen. Beide Rollen etwa 30Min. kühl stellen. Dann die Teigrollen in 1/2cm dicke Scheiben schneiden, diese auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Auf der mittleren Einschubleiste im vorgeheizten Backofen backen. Auf Kuchengittern auskühlen lassen.

Backzeit 10-12 Minuten

Elektroherd 200°C Gasherd Stufe 3 Umluftherd 175°C

Gruß Inge

Nussspritzgebäck 1 Ei

Ergibt ca. 3 - 4 Bleche

250 gr. Zucker

1 Ei

375 gr. Mehl

125 gr. geröstete, gemahlene Haselnüsse

1 P. Vanillinzucker

250 g Butter

Zutaten verkneten, zu Rollen formen, in Klarsichtfolie einschlagen und über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag durch den Fleischwolfaufsatz die gewünschte Form spritzen.

Beim Durchdrehen am Besten zu zweit arbeiten. Einer gibt den Teig in die Maschine, der andere zieht gleichlange (20-40 cm lange) Streifen heraus und legt sie nebeneinander auf ein Tablett (oder auch große Schachtel mit Backpapier belegt). Dann mit dem Pizzaroller Streifen in gleich lange Stücke schneiden, nochmals kalt stellen und dann backen.

Ca. 12 - 15 Min. bei 175 - 200

(Backzeit dauert länger, wenn man mit 4 Blechen bäckt.) Nach dem Erkalten mit Kuvertüre bestreichen.

Nusstaler

125 g geröstete, gemahlene Haselnüsse

250 g Vollweizenmehl

1 gestrichener TL Backpulver

100 g Speisestärke

100 g Vollrohrzucker

1 Msp. Vanille

1 Prise Salz

250 g Butter

Kakaopulver zum Einwickeln

Alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, vier Rollen formen (0 ca. 3 cm), mit Milch bestreichen und in Kakao wenden. Die Rollen 1 - 2

Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Danach in 1/2 cm dicke Scheiben

schneiden und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 10 Minuten backen.

Nusstaler 1 Ei

250 g Mehl

3 Tr Rum-Aroma

6 g Backpulver

1 Ei

125 g Zucker

125 g Butter

1 Päckchen Vanillezucker
125 g Haselnüsse, gerieben

Einen Mürbeteig bereiten, 7 Rollen à 2,5 cm Durchmesser formen.
Kaltstellen oder über Nacht einfrieren.
Rollen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.
Bei 175 Grad Umluft ca. 10 Minuten backen.

Russisch Brot 5 Ei

Aus 250 g Margarine,
150 g Zucker,
5 Eiern,
250 g gemahlene Haselnüsse,
250 g geriebene Schokolade,
100 g Mehl,
1 Msp Backpulver einen Teig
bereiten,
auf ein gefettetes Backblech streichen, bei 180 Grad ca 35-40 Min
backen.
Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, das ausgekühlte Gebäck damit
bestreichen.
Fest werden lassen, in Rechtecke schneiden.

Santa Clara Äuglein

von Michel Marian Trunk
40 Stück,

150 g Dinkelvollkornmehl
1 Msp. Weinstein-Backpulver
150 g Vollrohrzucker
1 Pack. Bio-Vanillezucker
150 g Gemahlene Haselnüsse
150 g Kalte Butter
Roter Johannisbeeraufstrich

Lieblingsplätzchen unserer Kinder (S&K 11/2004)
-- Erfasst *RK* 28.10.04 von
-- mamje

1 Mehl und Backpulver mischen.

2 Zucker, Vanillezucker und Nüsse untermengen.

3 Butter in Stücke schneiden und dazugeben.

4 Rasch zu einem glatten Teig verkneten und eine Stunde kalt stellen.

5 Kleine Kugeln rollen und mit dem Finger oder einem Kochlöffelstiel eine Vertiefung hineinbohren.

6 Aufs gefettete Backblech setzen und bei 175 °C ca. 10-12 Minuten backen.

7 Abgekühlte Santa Clara Äuglein mit dem Fruchtaufstrich füllen und trocknen lassen.

Tipp:

Öfters mal in den Ofen schauen, damit die Plätzchen ja nicht zu braun werden.

Das macht Kindern Spaß: Den Teig zwischen den Händen rollen und dann mit dem Finger ein Loch reinbohren. Claudia Trunk

Schoko Honigkuchen Sterne Plätzchen 4 Ei

12 Stück

250 g Flüssiger Honig
125 g Zucker
1 Pack. Vanillin-Zucker
125 g Butter/Margarine
4 Eier (Gr. M)
200 g Schlagsahne
1 Pack. Lebkuchen-Gewürz
500 g Mehl
1 Pack. Backpulver
100 g Gemahlene Haselnüsse
Fett und Mehl für die Fettpfanne
150 g Halbbitter-Kuvertüre
25 g Kokosfett
20 g Gehackte Pistazien
12 Walnusskernhälften

kochen und geniessen

-- Erfasst *RK* 24.11.2004 von

-- mamje

1. Honig, Zucker, Vanillin-Zucker und Fett erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Ca. 15 Minuten abkühlen lassen.

2. Eier, Sahne, Gewürz, Mehl, Backpulver und Haselnüsse zur Honigmasse geben, glatt verkneten. Auf einer gefetteten, mit Mehl ausgestäubten Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) ausrollen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Kuvertüre grob hacken, mit Kokosfett im heißen Wasserbad schmelzen. Aus dem Kuchen 12 Sterne (10 cm Ø) ausstechen, Oberseite eintauchen. Mit Pistazien und Walnüssen verzieren. Trocknen.

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std. (Wartezeit ca. 1 Std.)

Schoko Nuss Sterne

150 g Weizenmehl
1 Msp. Backpulver
100 g feiner, brauner Zucker
1 P. Vanille-Aroma
150 g Margarine oder Butter
150 g gemahlene Haselnüsse

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Klebenden Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen. Teig dünn ausrollen, Sterne ausstechen, auf mit Backpapier belegte Backbleche legen, im vorgeheizten Backofen backen.

Elektro: 200 Grad

Heißluft: 200 Grad

Gas: Stufe 3-4

Backzeit etwa 8 Minuten

150 g Nuss-Nougat im Wasserbad erwärmen und glatt rühren.

Unterseite der Sterne damit bestreichen und je 2 Stück zusammensetzen. Oberseiten nach

Wunsch mit geschmolzener Schokolade verzieren.

Schoko Vollwert Herzen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für ca. 40 Stück:

Für den Teig:

125 g Haselnüsse

je 75 g Zitronat und Orangeat oder getrocknete Aprikosen

abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange

je 1/2 TL Nelken, Zimt, Bourbon Vanille, gemahlene Muskatnuss und Kardamom

1 Prise Koriander

250 g Dinkelmehl

1 gestrichener TL Backpulver

2 EL Rum

2 gestrichene TL Hirschhornsalz

250 g Zuckerrübensirup

125 g ungehärtete Margarine

Zum Garnieren:

200 g Vollmilch- oder dunkle Kuvertüre

75 g weiße Kuvertüre

Zubereitung:

1. Nüsse mahlen, Zitronat und Orangeat sehr fein hacken und in eine Rührschüssel geben. Orangenschale, Gewürze, Vanille, Mehl, Backpulver und das mit Rum angerührte Hirschhornsalz untermischen.
2. Zuckerrübensirup und ungehärtete Margarine erwärmen. Mit den Knetaken des Handrührers unter den Teig kneten. Teig über Nacht ruhen lassen.
3. Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche 1/2 cm dick ausrollen. Herzen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 2 - 3/Umluft: 155 °C) 8 - 10 Minuten backen. Auf einem Gitter erkalten lassen.
4. Dunkle Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen. Herzen damit überziehen. Guss fest werden lassen. Weiße Kuvertüre schmelzen. Pergament-Tütchen drehen. Kuvertüre einfüllen und die Herzen verzieren.

Backzeit: 8 - 10 Minuten

Gehzeit: ca. 1 Tag

Schokoladenspritzgebäck 6 Eier

175 g Butterschmalz schaumig rühren
200 g Zucker,
6 Eier unterrühren
100 g Speisestärke mit
300 g Mehl,
1 TI Backpulver
und 40 g Kakao mischen, über den Teig sieben.
200 g gemahlene Haselnüsse unter den Teig geben, alles zu
einem geschmeidigen Teig rühren.
Den Teig in einem Spritzbeutel füllen, auf ein mit Backpapier
belegtes Backblech S-Formen spritzen, bei 180 Grad ca 10-12 Min
backen.
Das Spritzgebäck nach Wunsch an einer Seite mit Schokoglasur verzie-
ren.

Vanille Kipferl 2 Eigelb

50 g gemahlene Mandeln,
50 g Haselnüsse,
300 g Mehl,
100 g Zucker,
1 Prise Salz,
200 g Butter und
2 Eigelbe zu einem Mürbeteig verarbeiten, diesen zu einer Rolle von ca. 3
cm Durchmesser formen und
1 Ei einen Mürbeteig kneten, zu einer Rolle von ca. 3 cm Durchmesser
formen und für min. 1 Std. in Folie gewickelt in den Kühlschrank legen.
Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.
Dann die Rolle längs halbieren und in 1 cm dicke Halbmonde schneiden (er
mag, kann die Kipferl auch von Hand formen mir ist das zu aufwändig).
Diese auf einem Blech im vorgeheizten Ofen 10-12 Min. backen. Die noch
warmen Kipferl anschließend in einer Mischung aus 2 P. Vanillezucker und
Tasse Puderzucker wenden und vor dem Einschichten in eine Dose völlig
auskühlen lassen.

Vanillekipferln 1 Ei

Zutaten:

350 g Mehl,
250 g Butter,
150 g geriebene Haselnüsse,
350 g Puderzucker,
2 Tüte. Vanillezucker,

1 Ei

Zubereitung:

Backblech mit Backpapier auslegen und das Rohr auf 180 Grad vorheizen.
Mehl mit Butter, Nüssen,
150 g Puderzucker und einem Ei zu einer festen Masse kneten und für 1/2
Stunde in den Kühlschrank stellen. Aus dem Teig dünne Rollen formen
und in schmale Scheiben schneiden, aus jeder Scheibe ein kleines Kipferl
formen und im Backrohr ca. 15 Minuten hellbraun backen. 200 g Puderzu-
cker mit Vanille-Zucker vermengen und die noch warmen Kipferln darin
wälzen und in einer Dose aufbewahren.
Ergibt ca. 30-40 Stück

Guten Appetit!

Zimt Dattel Ecken Plätzchen 1 Ei + 1 Eigelb

30 Stück

250 g Mehl
1 Msp. Backpulver
100 g Zucker
1 Prise Salz
Evtl. 1 Msp. gemahlene Piment
Abger. Schale v. 1 unbeh. Orange
1 Ei + 1 Eigelb (Gr. M)
150 g Kalte Butter
200 g Weiche getrocknete
Datteln (ohne Stein)
40 g Gehackte Haselnüsse
1/2 TL Zimt
1 TL Milch
Puderzucker zum Bestäuben
Klarsichtfolie, Backpapier

kochen und geniessen

-- Erfasst *RK* 24.11.2004 von
-- mamje

1. Mandeln in der Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten.
Herausnehmen und auskühlen lassen. Aprikosen waschen und
trockentupfen. Aprikosen, Waffelröllchen und Weihnachts-Schokolade
hacken bzw. würfeln.

2. Eigelb, 50-75 g Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt und Lebkuchengewürz

cremig schlagen. Mandeln, Aprikosen, Waffelröllchen und Schokolade unter die Eicreme heben. Sahne steif schlagen und unterheben.

3. Eine Gugelhupfform (ideal ist eine aus Glas; ca. 2 l Inhalt) kalt ausspülen (Metallform mit Klarsichtfolie auslegen). Parfaitmasse einfüllen und glatt streichen. Die Form mit Klarsichtfolie zudecken und über Nacht ins Gefriergerät stellen.

4. Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig mit entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, Saft dabei auffangen. Trennhäute ausdrücken. Filets, Saft und Likör mischen, ca. 20 Minuten ziehen lassen.

5. Walnüsse grob hacken. 2 EL Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. Butter und Nüsse unterrühren. Alles auf ein leicht geöltes Stück Alufolie verteilen, auskühlen lassen und grob hacken.

6. Gugelhupfform ca. 20 Minuten vorm Servieren bis knapp unter den Rand kurz in heißes Wasser tauchen. Gugelhupf auf eine Platte stürzen. Mit Krokant, Schokostückchen und Orangenschale bestreuen. Orangen evtl. erhitzen und dazureichen.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Zimtberge 3 Eiweiß

200 g gemahlene Haselnusskerne

3 Eiweiß

1 Tl. Zitronensaft
220 g Puderzucker
2 gestr. Tl gemahlener Zimt
1 P. Finesse geriebene Zitronenschale
70 g gemahlene Mandeln

Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten, auf einem Teller erkalten lassen. Eiweiß und Zitronensaft mit Handrührgerät mit Rührbesen steif schlagen. Nach und nach Puderzucker unterschlagen. Zwei gehäufte Esslöffel der Eischneemasse abnehmen, in einen kleinen Gefrierbeutel geben und den Beutel verschließen. Zimt, Zitronenschale, Mandeln und Haselnusskerne mischen, in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unter die restliche Eischneemasse rühren. Die Masse mit zwei Teelöffeln in Häufchen auf Backbleche setzen, dabei genügend Abstand lassen. Von dem Gefrierbeutel mit der Eischneemasse eine kleine Ecke abschneiden. Auf jeden Zimtberg eine Spitze spritzen.

Ober-/Unterhitze: etwa 150 Grad
Heißluft: etwa 130 Grad
Backzeit: 25-30 Min. je Backblech

Zimtberge erkalten lassen.

Kokosnuss

Kokos Ecken 3 Ei

(Renate aus Bayern)

Teig:

150 g Honig,
125 g Zucker,
125 g zerlassene Butter,
500 g Mehl,

3 Eier,

1 P. Backpulver,
etwas Zimt.

Glasur:

375 g Palmin,
250 g Puderzucker,
125 g Kakao

Außerdem:

ca. 500 g Kokosflocken

Alle Zutaten für den Teig mischen, 2 cm dick aufs Blech streichen und bei ca. 180 Grad ca. 15-20 Minuten backen.

Dann in kleine Würfel schneiden, wenn der Teig noch heiß ist.

Glasur:

Alle Zutaten im Wasserbad zergehen lassen. Sodann die noch heißen Würfel in die Glasur tauchen und in den Kokosflocken wälzen.

(Die Glasur saugt sich in die heißen Würfel und in die Kokosflocken - einfach lecker !! - kann man süchtig von werden)

Kokos Kipferl 1 Ei

450 g Mehl
1 Prise Salz,
225 g Zucker
1 Pack. Vanillin-Zucker
225 g Kalte Butter/Margarine
1 Ei (Gr. M)

40 STÜCK =
1/3 Grundrezept Mürbeteig
1 TL Rum-Back oder Rum
40 g + 40 g Kokosraspel
2 El. Zucker; ca.
1 Pack. Vanillin-Zucker
2 El. Puderzucker
Backpapier

kochen und geniessen
-- Erfasst *RK* 24.11.2004 von
-- mamje

1. Mehl, Salz, Zucker, Vanillin-Zucker, Fett in Stückchen und Ei erst mit den Knethaken des Handrührgerätes und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Teig in 3 Portionen teilen. Nach Rezept zubereiten und backen.

2. Teig mit Rum-Back und 40 g Kokos verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

3. Aus dem Teig 2 Rollen (à ca. 2 cm Ø) formen. Jede in ca. 20 Stücke schneiden. Jedes Stück zum Röllchen formen und zum Kipferl biegen. Zucker, Vanillin-Zucker und 40 g Kokos mischen. Kipferl darin wälzen. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Kokos Rum Ecken 3 Ei

Zutaten für den Boden:

3 Eier
3 El. Kaltes Wasser
160 g Zucker

180 g Mehl
1 TL Backpulver
Zutaten für die Soße:
200 ml Milch
250 g Butter
125 g Zucker
7 EL Rum
1/2 Tafel Blockschokolade
1/2 Tafel Vollmilkschokolade
Kokosraspeln

Eiweiß zu Schnee schlagen.
Eigelb etwas schlagen, dazu Wasser,
beides schaumig schlagen.

Nach und nach Zucker dazugeben und cremig
rühren. Eischnee und Mehl löffelweise unterheben. Auf einem
gefetteten Backblech auslegen. Bei 160 °C ca. 20-25 Minuten backen.
Auskühlen lassen und in Rechtecke schneiden.

Alles außer den Kokosraspeln in einem Topf zu einer Soße verarbeiten
und erwärmen. Nicht kochen! Die Rechtecken mit Hilfe einer
Kuchengabel in die Soße tunken, mit Kokosraspeln bestreuen und auf
einem Kuchengitter kühl stellen.

Kokos Schokoladen Plätzchen

200 g Mehl
1 P. Vanillezucker
10 g Kakao
6 EL Milch
1 P. Schokoladenpuddingpulver
125 g Butter
3 gestr. TL Backpulver
65 g Kokosraspel
150 g Zucker
25 g abgezogene gehackte Mandeln

Aus den oben genannten Zutaten einen Knetteig bereiten, sollte er
kleben, kalt stellen.

Aus dem Teig 3 cm dicke Rollen formen, kalt stellen bis der Teig hart
geworden ist.

Von den Rollen knapp 1/2 cm dicke Scheiben, abschneiden, Kugeln
formen, flachdrücken.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten
Backofen bei 175 Grad Umluft 10 Minuten backen.

Kokosberge 1 Ei + 2 Eigelb

1 Vanilleschote

60 g Mehl

1 Ei (Größe L)

2 Eigelb

100 ml Karamellsirup

40 g brauner Zucker

160 g Kokosraspel

Guss:

1 Limette,

100 g Puderzucker,

3 Eßl. Milch

Mehl, Ei, Eigelb und Vanillemark mit einem Schneebesen klumpenfrei verrühren. Sirup und Zucker gut mit der Mehl-Eier-Mischung verrühren. Die Kokosraspel unterrühren. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Je 1 EL Teig abstechen und mit den Händen zu Kugeln formen. Mit 3 Fingern einen Zipfel hochziehen. Plätzchen mit Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und in 10-12 Minuten goldgelb backen. Die Kokosberge auf dem Backblech abkühlen lassen. Puderzucker sieben und mit Milch zu einem flüssigen Guss verrühren. Die Kokosberge mit dem Guss beträufeln und mit abgeriebener Limettenschale bestreuen.

Dies ist ein Rezept aus dem Plätzchensonderheft der aktuellen Brigitte.

So weit so gut, aber:

Mit der angegebenen Menge Kokosraspel war der Teig noch ziemlich dünnflüssig und ließ sich nicht formen. Also habe ich die Menge auf 200 g erhöht. Dann war der Teig etwas fester.

Also habe ich - wie angegeben - mit einem Esslöffel Teig abgestochen und versucht den Teig so zu formen wie beschrieben. Aber die ganze Masse klebte fürchterlich an meinen Fingern und wollte sich einfach nicht zu Kugeln formen lassen, geschweige denn zu Zipfeln ziehen. Na gut, dann habe ich eben keine Berge, sondern Kokos-Ebenen gebacken.

Im Rezept stand, dass etwa 40 Stück aus der Teigmenge werden sollten, bei mir waren es aber nur 14! Aber wenigstens sind sie goldgelb geworden. Ich finde, die fertigen Plätzchen schmecken allerdings sehr nach Ei.

Weil ich keine unbehandelte Limette bekommen habe, habe ich die Limetenschale ganz weggelassen und statt dessen den Puderzucker mit Limetensaft verrührt. Jetzt schmecken die Plätzchen sauer und nach Ei

Im redaktionellen Teil wurde berichtet, dass die Rezepte von unerfahrenen Leuten erfolgreich ausprobiert worden waren. Daraus schließe ich, dass ich für Kekse wohl kein Händchen habe

Fazit: Ich belasse es beim Rezept lesen

LG
Gaby

Kokoshäppchen 5 Eiweiß

Hier das Rezept:

5 Eiweiß und 1 Prise Salz sehr steif schlagen
250 g Zucker + 2 P. Vanillezucker mischen und unter ständigem Schlagen einrieseln lassen.
250 g Kokosflocken vorsichtig unterheben.
Mit 2 TL kleine Häufchen setzen.
25 Min. bei 160° C (Heißluft) backen.

Geht einfach und schmeckt lecker!

Viel Spaß,
TINA

Guten Appetit!

Kokoshäufchen 1 Ei

50 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 P. Vanillezucker

1 Ei

½ Fläschchen Bittermandel-Aroma
125 g Mehl
2 gestr. TL Backpulver
etwa 1 EBl. Milch
200 g Kokosraspeln

Butter oder Margarine mit Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Ei in etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Aroma hinzufügen. Mehl mit Backpulver mischen, sieben, mit Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Kokosraspel unterheben. Den Teig mit 2 Teelöffeln in Häufchen auf Backbleche setzen, dabei genügend Abstand lassen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 Grad
Heißluft: etwa 160 Grad
Backzeit: 10-12 Min. je Backblech

Die Kokoshäufchen auf Kuchenrost erkalten lassen.

Kokosmakronen 2 Ei

2 Eier mit 200 g Zucker und einer Prise Salz schaumig schlagen.
2 El Zitronensaft und 250 g Kokosraspel unterheben.
10 Min ruhen lassen.
Ein Blech mit Backpapier auslegen, kleine Häufchen abstechen und auf das Blech setzen.
Bei 150 Grad 15 Min backen.
Nach Wunsch die untere Seite in Schokoguss tauchen und fest werden lassen.

Kokosmakronen 5 Eiweiß

170 g Kokosraspeln

5 Eiweiß

250 g Puderzucker
400 g Marzipanrohmasse
2 Esslöffel Rum
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
100 g Schokoladen - Fertigglasur

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, die Hälfte des gesiebten Puderzuckers unterrühren, dann die Marzipanrohmasse dazu geben und verrühren;
Die Kokosraspeln und den restlichen Puderzucker, die Zitronenschale und den Rum dazufügen und alles vorsichtig zu einem flockigem Teig verarbeiten;
Kleine Häufchen des Teiges auf ein gefettetes Backblech setzen.
Bei 150 etwa 20 Minuten backen,

Die Makronen abkühlen lassen und mit einer Hälfte in die Schokoglasur tauchen.

Vielleicht konnte ich dir ja weiter helfen

Liebe Grüße

*Anna

Kokosmakronen II 2 Ei

Zutaten:

2 Eier

250 g Zucker
300 g Kokosraspeln
Saft einer halben Zitrone
Oblaten
Puderzucker

Nachdem die Zutaten gut verknetet wurden, kleine Häufchen mit einem feuchten Löffel auf die Oblaten setzen. Bei mittlerer Hitze goldgelb backen und nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Kokosmakronen II 2 Eiweiß

für ca 18 Stück

2 Eiweiß

150 g Zucker
1 Ei Zitronensaft
200 g Kokosraspel
ca 18 Oblaten ca 50 mm

Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben und dann mit den Schneebe-
sen
des Handrührgerätes zu steifem Schnee schlagen. Zucker und Zitronensaft
nach und nach zufügen und solange weiterrühren, bis sich der Zucker
vollständig aufgelöst hat. Die Kokosraspel dann sehr vorsichtig unter
den Eischnee heben.

Die Oblaten nebeneinander mit kleinem Abstand auf einem Backblech
verteilen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Baiser-Häufchen auf die
Oblaten setzen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Die Kokosmakronen

im vorgeh Backofen bei etwa 150 Grad 30-35 Min backen. Anschließend auf ein Kuchengitter legen und gut auskühlen lassen.

Kokosmakronen mit Quark 4 Eiweiß

4 Eiweiß

150 g Puderzucker
65 g Quark, mager
1 TL Zitronensaft oder
4 Tropfen Bittermandelöl
250 g Kokosraspel

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker dazugeben. Dann Quark, Zitronensaft und Kokosraspel hinzufügen. Mit zwei TL werden kleine Häufchen auf das mit Backpapier belegte Blech gesetzt und bei 200 Grad ca. 15 Min. gebacken.

Kokosplätzchen

250 g Kokosraspeln
250 g Butter
220 g Zucker
250 g Mehl

Alle Zutaten gut verkneten und 1 Stunde kalt stellen. Zu Rollen formen und in ca 1 cm dicke Scheiben schneiden. Bei 150 - 160 Grad ca 15 -20 min backen.

Kokoschnitten 3 Ei

Teig:
20 g Butter
2 EL Honig

2 Eier

150 g Zucker
1 Vanillezucker
etwas Zimt
1 starker Mokka
300 g Mehl
Pck. Backpulver

Guss:

250 g Kokosfett
250 g Puderzucker
20 g Kakao
5 EL Rum
6 EL Milch

1 Ei

250 g Kokosflocken

Aus den Teigzutaten einen Teig rühren, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen und bei 160 C 30 - 40 min. backen. Noch warm in kleine Stücke schneiden. Den Guss anrühren. Die abgekühlten Stücke in den Guss tauchen und anschließend in Kokosflocken wälzen. Die Kokoschnitten sollten vor dem Verzehr erst einige Tage in einer Dose aufbewahrt werden.

Kokoschnitten I 1 Ei + 3 Eiweiß

30 Stück

300 g Mehl
1 TI Backpulver
75 g Zucker
Salz

1 Ei

150 g Butter
200 g Johannisbeergelee

3 Eiweiß

250 g Zucker
1/2 Zitrone
250 g Kokosraspel

Zubereitung:

Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Salz, Ei und Butter einen Mürbeteig kneten. Den Teig in Folie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 - 4 Millimeter dick zu einem Rechteck ausrollen und in 10 Zentimeter breite, möglichst lange, Streifen schneiden. Die Teigstreifen aufrollen und auf einem gebutterten Blech wieder abrollen. Die langen Ränder mit Wasser bestreichen und auf beiden Seiten ca. 1,5 Zentimeter einschlagen, so dass ein Rand entsteht. Die Streifen in der Mitte dünn mit dem Johannisbeergelee bestreichen. Das Eiweiß steif schlagen, und nach und nach den Zucker, abgeriebene Zitronenschale und Zitronensaft zufügen. Dann die Kokosflocken unterheben. Die

Makronenmasse mit 2 TL auf die Teigstreifen setzen. Bei 200 Grad ca. 20 - 25 Minuten backen. Noch warm in 3 - 4 cm breite Streifen schneiden.

Lebkuchenwürfel 1 Ei

Zutatenangaben ausgelegt für 8 Portionen:

400 g Mehl(Roggenmehl)
150 g Puderzucker
140 g Honig

1 Ei(er)

1 TL Natron
2 Msp. Nelken, gemahlen
60 ml Kaffee, schwarz
60 ml Milch
200 g Palmfett
200 g Puderzucker
50 g Kakaopulver
5 EL Rum
3 EL Milch
1 Pck. Kokosraspel

Zubereitung:

Mehl (man kann auch normales Mehl nehmen, dann etwa 50 g mehr!) in eine Schüssel geben, die übrigen Zutaten nach und nach einrühren. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen, bei 200 Grad 20 bis 25 Minuten backen. Erkalte in kleine Würfel schneiden, in die Glasur tauchen und in Kokosraspel wälzen. (Ich tauche immer eine Seite in Rum, bevor ich sie in die Glasur tunke) Glasur: Kokosfett zergehen lassen, die übrigen Zutaten gut einrühren. Wer will, kann auch Lebkuchenmischung nehmen. Sollte man nicht allzu lange lagern, frisch schmecken sie am Besten!!!

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Orangen Schoko Plätzchen 4 Eigelb

Zutaten:

300 g Mehl
1 TL Backpulver
200 g Puderzucker

2 Eigelb

150 g Butter
3 EL fein abgeriebene Orangenschale
1 EL Orangenlikör
2 EL Kakao
2 EL Kokosraspel

Zubereitung:

Für den Orangenteig

150 g Mehl,
1/2 TL Backpulver,
75 g Puderzucker,

1 Eigelb,

75 g Butter,
2 EL Orangenschale und Likör glatt verkneten.

Für den dunklen Teig

150 g Mehl,
1/2 TL Backpulver,
75 g Puderzucker,

1 Eigelb,

75 g Butter und den Kakao glatt verkneten .
Die Teige etwa 60 Min. kaltstellen,
Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen.

Dunklen Teig auf wenig Mehl ca. 1/2 cm dick zu einem langen Rechteck ausrollen, etwas anfeuchten. Hellen Teig zu einer Rolle formen und in den dunklen Teig einrollen.

50 g Puderzucker, Kokosraspel mischen, Rolle darin wälzen. In ca. 1/2 cm dicke Scheiben teilen. Auf mit Backpapier ausgelegten Blechen je ca. 12 Min. backen. Mit übriger Orangenschale garnieren

Schneebälle

250 g Margarine
100 g Puderzucker
250 g Speisestärke
100 g Mehl und Zitronenschale einer Zitrone

Für die Füllung:

50 g Kokosraspel

Für den Guss:

150 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

Kokosraspel, zum Wälzen

Margarine, Puderzucker, Zitronenschale, Stärke und Mehl mit einem Handrührgerät auf niedriger Stufe verkneten. Den Teig mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Für die Füllung Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett goldgelb werden lassen. Aus dem Teig Rollen von 3 cm ? formen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Je TL Kokosraspel in die Mitte drücken. Jede Teigscheibe zu Bällchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad 15-20 Minuten backen. Plätzchen erkalten lassen. Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss glatt rühren. Die Bällchen damit überziehen. Anschließend in Kokosraspel wälzen und trocknen lassen.

Schoko Kokos Plätzchen 1 Ei

50 g Zartbitterschokolade

250 g Weizenmehl

1/2 gestr. TL Backpulver

50 g Kokosraspeln

150 g brauner Zucker

1 Vanillezucker

6 Tropfen Vanille-Aroma

1 Ei

125 g weiche Butter oder Margarine

Hacken Sie die Schokolade sehr fein. Mehl mit Backpulver in eine Rührschüssel sieben. Übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst und niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Beliebige Motive ausstechen, auf mit Backpapier belegte Bleche legen, mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen backen.

Elektro: 180 Grad

Heißluft: 150 Grad

Gas Stufe 2-3

Backzeit etwa 14 Minuten

Gebäck mit Backpapier auf ein Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.
50 g Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen lassen, in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen, eine kleine Ecke hinein schneiden und die Plätzchen mit Schokolade besprenkeln, mit Kokosraspeln bestreuen

Krokant

Krokant Sandkekse 2 Eiweiß

für 60 Stück
150 g Butter oder Margarine
60 g Puderzucker
Salz
Mark von 1 Vanilleschote

2 Eiweiß

150 g Mehl
40 g Speisestärke
50 g Haselnuss-Krokant

Weiche Butter oder Margarine, Puderzucker, 1 Prise Salz und das ausgekratzte Vanillemark mit den Quirlen des Handrührgerätes zu einer cremigen weißen Masse aufschlagen.
Eiweiß nach und nach unterrühren. Das Mehl und die Speisestärke sieben und mit dem Haselnuss Krokant unter die Masse rühren. Dann 5 Minuten auf kleinster Stufe zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 8 füllen. Zu Tuffs von 2 cm Durchmesser auf mit Backpapier belegte Bleche spritzen.
Plätzchen im vorgeh Backofen bei 180 Grad auf der 2 Einschubleiste von unten 12 Min backen und auskühlen lassen

Nuss Krokant Plätzchen 1 Ei

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für ca. 55 Stück:

Zutaten für den Mürbeteig:

250 g Mehl
125 g ungehärtete Margarine
50 g Zucker
1 Prise Salz

1 Ei

Zutaten für den Belag:

200 g Orangenmarmelade
80 g Rum-Kirschen
100 g Walnusskerne
100 g Haselnusskerne
120 g ungehärtete Margarine
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
50 g kernige Haferflocken
2 EL Rum-Kirschsafft

Zubereitung:

1. Mehl, ungehärtete Margarine, Zucker, Salz und das Ei zu einem Mürbeteig verkneten. Ca.1 Stunde kaltstellen.
2. Ein Backblech mit ungehärtete Margarine einfetten, den Mürbeteig auf dem Blech in Backblechgröße ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.
3. Die Marmelade erhitzen und auf dem Teig verteilen. Die Kirschen evtl. entkernen und klein schneiden. Die Walnusskerne fein, die Haselnusskerne grob mahlen. ungehärtete Margarine mit Zucker, Vanillinzucker, Salz und 2 EL Wasser aufkochen. Die Nussmischung, Haferflocken, Kirschen und den Rum-Kirschsafft unterrühren. Diese Masse gleichmäßig auf die Orangenmarmelade streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft 175 °C) ca. 15 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
4. Aus dem noch warmen Mürbeteig runde Plätzchen (ca. 3 cm) ausstechen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Backzeit: ca. 15 Minuten

Kühlzeit: ca. 1 Stunde

Walnuss Krokant Kekse 1 Ei +1 Eiweiß

450 g Mehl
1 Prise Salz, 225 g Zucker
1 Pack. Vanillin-Zucker
225 g Kalte Butter/Margarine
1 Ei (Gr. M)

= ZUTATEN FÜR CA. 45 STÜCK =
1/3 Grundrezept Mürbeteig

1 Eiweiß

4 El. Haselnusskrokant
100 g Walnusskernhälften; ca.
½ Beutel (100 g) dunkle Kuchenglasur
Backpapier

kochen und geniessen

-- Erfasst *RK* 24.11.2004 von
-- mamje

1. Mehl, Salz, Zucker, Vanillin-Zucker, Fett in Stückchen und Ei erst mit den Knethaken des Handrührgerätes und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Teig in 3 Portionen teilen. Nach Rezept zubereiten und backen.
2. Teig zur Rolle (ca. 2 cm Ø) formen. Zugedeckt ca. 2 Stunden kalt stellen.
3. Mit verquirltem Eiweiß bestreichen. In Krokant wälzen. In ca. 45 Scheiben schneiden. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Je 1 Nussälfte leicht hineindrücken. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen.
4. Kuchenglasur ca. 10 Minuten in heißes Wasser stellen. Eine kleine Ecke vom Beutel abschneiden. Glasur in Streifen über die Taler ziehen. Trocknen lassen.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Mandeln

Adventsplätzchen 1 Ei

200 g Butter
125 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei(er)
3 Tropfen Aroma (Zitronenaroma)
50 g Rosinen, klein geschnitten
50 g Mandeln, gemahlen
50 g Zitronat, zerkleinert
250 g Mehl

Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker, Ei und Zitronenaroma schaumig rühren. Die restlichen Zutaten unterrühren und mit 2 TeEln Teighäufchen auf ein gefettetes Backblech setzen. Bei 180 C etwa 20 Minuten abbacken.

Agnesia Plätzchen

Ein halbes Pfund Butter wird mit einem Viertelpfund Zucker sehr schaumig gerührt und mit etwa 350 g Mehl rasch verknetet. Der ziemlich feste Teig wird auf bemehltem Nudelbrett nicht zu dünn ausgerollt und man kann ein kleines Glas dazu nehmen - zu runden Plätzchen ausgestochen, die im vorgeheizten Rohr bei 175 Grad goldgelb gebacken werden. Nachdem man sie etwas hat auskühlen lassen, hebt man sie vorsichtig vom Blech, bestreicht sie noch lauwarm mit Hagebuttenmarmelade oder Hagebuttengelee; legt je zwei zusammen wie eine runde Waffel und wälzt sie in Zimtzucker

Aprikosen Mohn Streifen **1 Ei + 1 Eigelb**

12 Portionen

100 g Butter oder Margarine
150 ml Milch
42 g Hefe; (1 Würfel)
500 g Mehl
50 g Zucker
1 Prise ; Salz

1 Ei

1 Eigelb

250 g Mohnback
100 g Creme fraiche
425 ml Aprikosen; (Dose)
50 g Mandelstifte; (1)
25 g Mandelstifte; (2)
75 g Aprikosenkonfitüre
1 El Puderzucker

Fett schmelzen. Milch zugießen, Hefe darin auflösen. Mehl, Zucker und Salz mischen. Hefemilch und Ei zufügen. Alles zu einem glatten Teig kneten. An einem warmen Ort zugedeckt ca. ca. 30 Min gehen lassen.

Mohn Creme fraiche und Eigelb verrühren. Aprikosen abtropfen, Würfeln mit Mandeln (1) unterrühren.

Ein Backblech fetten. Teig durchkneten, zum Rechteck (25x35) ausrollen und auf das Blech legen. Mohnmasse in die Mitte geben, dabei längs je ca. 5 cm frei lassen. Teig über den Rand der Mohnfüllung klappen. Mit Mandeln (2) bestreuen.

Streifen 15 bis 20 Minuten gehen lassen. Im heißen Backofen 35 bis 45 Minuten backen.

Aprikosenkonfitüre erhitzen. Mohnstreifen damit bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Pro Person ca. 400 kcal
Pro Person ca. 1680 kJoule
Eiweiß 9 Gramm
Fett 17 Gramm
Kohlenhydrate 52 Gramm

Zubereitungsz. 2 Stunden
E-Herd Grad 200
Gas-Herd Stufe 3
Umluft Grad 175

Bethmännchen 2 Eiweiß

250 g Mandeln gem.

1 Eiweiß

1 Prise Salz
150 g Puderzucker
3 EL Rosenwasser aus der Apotheke
20 g Speisestärke

1 Eiweiß

Mandeln, halbierte

Ein Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und zusammen mit dem Puderzucker, Rosenwasser und der Speisestärke zu den Mandeln geben und verkneten. Eine Rolle formen, gleichmäßige Stücke abschneiden und zu

Kugeln von ca. 2 cm Durchmesser formen. Mit Eiweiß bestreichen und an jede Kugel drei abgezogene Mandelhälften setzen und nach oben etwas zusammendrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und ca. 40 Minuten bei 140° C backen.

Bethmännchen 1 Eiweiß + Eiweiß

250 g Mandeln gem.

1 Eiweiß

1 Prise Salz

150 g Puderzucker

3 EL Rosenwasser aus der Apotheke

20 g Speisestärke

Eiweiß

Mandeln, halbierte

Ein Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und zusammen mit dem Puderzucker, Rosenwasser und der Speisestärke zu den Mandeln geben und verkneten. Eine Rolle formen, gleichmäßige Stücke abschneiden und zu Kugeln von ca. 2 cm Durchmesser formen. Mit Eiweiß bestreichen und an jede Kugel drei abgezogene Mandelhälften setzen und nach oben etwas zusammendrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und ca. 40 Minuten bei 140° C backen.

Cashew Gewürz Florentiner

für 50 Stück

8 Korianderkörner

8 Pimentkörner

40 g Orangeat

100 g bunte Belegkirschen

125 ml Schlagsahne

40 g Butter oder Margarine

125 g Zucker

200 g Cashewkerne ungesalzen, ungeröstet

140 g Mandelblättchen

75 g Mehl

Koriander- und Pimentkörner im Mörser fein zerstoßen. Orangeat und Belegkirschen im Mixer grob zerkleinern.

Die Sahne mit Koriander Piment Mischung, Fett und Zucker in einem breiten Topf unter Rühren einmal aufkochen und vom Herd nehmen.

Orangeademischung, Cashewkerne, Mandelblättchen und Mehl dazugeben und gleichmäßig mischen.

Jeweils ca 1 TL der Florentinermasse in einem runden Ausstechring (4 cm) zu einem Plätzchen formen. Die Plätzchen mit jeweils ca 3 cm Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.

Florentiner im vorgeh Backofen bei 180 Grad 13-16 Min auf der 2. Einschubleiste von unten goldbraun backen.

Die Florentiner noch heiß mit einer Palette vom Backblech auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen. Die Florentiner halten sich 3-4 Wochen

Christkindplätzchen 1 Eiweiß

Teig

125 g Zucker ,

250 g Butter ,

370 g Mehl

200 g Gemahlene Mandeln

Belag

250 g Marzipanrohmasse ,

1 Eiweiß ,

125 g Puderzucker

Füllung

300 ccm Sahne,

1 Vanilleschote,

100 g Kuvertüre (Vollmilch)

Zucker, Butter, Mehl und Mandeln verrühren und zu einem Teig kneten. 30 Minuten kühlen.

Auf ein wenig Mehl ausrollen (nicht zu dünn), Teigstücke von 7 cm Durchmesser ausstechen und auf das Backblech legen.

Die Marzipanrohmasse mit Eiweiß und Puderzucker cremig rühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf die Hälfte der Plätzchen einen Marzipanrand spritzen. 10-15 Min bei 180 Grad C backen.

Sahne mit der Vanilleschote aufkochen. Gehackte Kuvertüre zugeben und langsam rühren, bis die Masse dick wird, dann abkühlen lassen.

Danach auf die Plätzchen ohne Marzipanrand streichen und jeweils ein Plätzchen mit Rand aufsetzen.

Crispies 3 Eiweiß

3 Eiweiß

Saft von ¼ Zitrone

200 g Zucker

300 g gem. Mandeln

je 1 TL Zimt und Kardamom

125 g fein gehackte Vollmilchschokolade mit Puffreis

5 TL Kakao

5 TL Rum

Eiweiß steif schlagen. Dann Zitronensaft und Zucker 3 Min. unterschlagen, bis die Masse weißcremig glänzt. Mandeln, Zimt, Kardamom, Schokolade, Kakao und Rum unter heben. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit 2 EL kleine Nockerln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im auf 160°C (Gas Stufe 1) vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten backen.

Fenchelgebäck 2 Ei

1 TL Fenchel

150 g Puderzucker

200 g Mehl

2 Eier

1 Ei Margarine (od. Butter)

Zitronenschale

50 g Rosinen

50 g Mandeln

Den gestoßenen Fenchel und den Puderzucker gut mit dem Mehl vermischen, Eier, Margarine, die abgeriebene Zitronenschale, die Rosinen und die klein gehackten Mandeln zugeben. Alles zusammen zu einem Teig kneten und diesen in 2 Teile teilen. Jeden Teil für sich zu einer Wurst formen, auf ein gefettetes Blech legen und hellgelb backen, nach dem Backen noch warm in dicke Scheiben schneiden.

Gefüllte Mandelkugeln 2 Ei

Zutaten:

2 Eier

200 g Mehl

250 g Butter

125 g Zucker

eine Prise Salz
100 g Mandeln
1/2 TI Backpulver
Schale von 1 Zitrone

Marmelade oder Schokolade zum Füllen Von dem gut durchgekneteten Teig kleine Kugeln formen. In die Mitte ein Loch drücken und mit Marmelade oder Schokolade füllen. Bei mittlerer Hitze goldgelb backen. Die abgekühlten Madelkugeln können mit Puderzucker bestäubt werden.

Gewürzplätzchen

200 g Mehl
200 g Butter
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
20 g Kakao
1 Tee. Zimt
2 Msp. Nelkenpulver
2 TI Rum
50 g gehobelte Haselnüsse o Mandeln

Puderzucker zum Bestreuen

Mehl, Butter in Flocken, Zucker, Vanillezucker, Kakao, Gewürze und Rum zu einem glatten Teig kneten.

In Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Teig zu kirschgroßen Kugeln formen.

Haselnüsse od. Mandelblättchen auf die Oberfläche drücken.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

Im vorgeheizten Backrohr 180 Grad/ca.12-15 Min. backen.

Auskühlen lassen und mit etwas Puderzucker bestäuben.

Gewürzschnitten 6 Ei

250 g Butter
250 g Zucker
6 Eier (ganz)
1 Vanillezucker
100 g Mehl
1 TI Backpulver
etwas Rum
250 g gemahlene Mandeln
250 g geriebene Schokolade (am besten Noisette) (Wenn man die Schokolade nicht reiben will, dann kann man sie auch schmelzen)

1 Päckchen Lebkuchengewürz
3 EL Zimt
1 TL Nelken

Alle Zutaten der Reihe nach miteinander vermengen, den Teig auf ein leicht gefettetes Kuchenblech streichen;

Bei etwa 170 ca. 40 Minuten backen.

Den noch leicht warmen "Kuchen" mit Zitronenguss bestreichen und mit kleinen , bunten Zuckerkügelchen bestreuen;
Den Kuchen, solange er noch ganz frisch ist , in kleine Rauten oder Rechtecke schneiden.

Honig Leckerli

250 g Mandelblättchen
300 g Honig
175 g Vollrohrzucker
50 g Orangeat
100 g Zitronat
1 Päckchen Lebkuchengewürz
400 g Vollweizenmehl
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
2 TL Backpulver

Glasur:

3 EL flüssigen Honig
halbierte Mandeln

Honig und Zucker erhitzen, aber nicht kochen. Die Mandelblättchen zufügen

und kurz ziehen lassen. Das in feine Würfel geschnittene Orangeat und

Zitronat dazugeben und nochmals erwärmen. Danach die Masse abkühlen lassen.

Das mit Backpulver vermischte Mehl sowie die Gewürze untermischen und den

Teig gut durchkneten. Auf einem gefetteten Backblech ausrollen, mit Honig bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 - 200 Grad etwa 35 - 40 Minuten backen.

Leckerli noch heiß in Streifen schneiden und mit Mandeln garnieren.

Intelligenz Kekse 3 Ei

Intelligenzkekse (so hat die Referentin die Kekse wirklich genannt) mitgeschrieben:

500 g Dinkelmehl
15 g Zimt
15 g Muskat
4 g Nelken
230 g Butter

3 Eier

170 g Zucker
evtl. ger. Mandeln

Aus den Zutaten eine Teig kneten, Kekse formen und bei 180 backen.
Mir schmecken sie. Es ist eigentlich ein Gewürzkeks.

Ischler Törtchen

Teig:

300 g Mehl
300 g Butter
150 g Zucker
150 geriebene Mandeln
Salz, Zimt, Rum

Guss:

200 g Vollmilchkuvertüre
abgezogene Mandeln

Außerdem:

Marillenmarmelade (Aprikosen)

Aus den oberen Zutaten einen Knetteig herstellen und eine Stunde kaltstellen.

Ausrollen und 3 mm dicke Plätzchen ausstechen und abbacken.

Nach dem Backen mit Marillenmarmelade zusammensetzen, mit Schokolade bestreichen und eine halbe abgezogene Mandel draufsetzen

Josefa Plätzchen

200 g weiche Butter
85 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz
240 g Vollweizenmehl
Mehl zum Ausrollen
30 g ungeschälte Mandeln

Butter schaumig rühren. Zucker und Salz dazugeben. Gut miteinander verrühren Mehl einarbeiten. Zugedeckt 90 Minuten im Kühlschrank stehen lassen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen und schräge Karos (Rhomben) ausradeln.

Auf ein leicht gefettetes Blech legen. Mit halbierten Mandeln garnieren. Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad auf mittlerer Schiene 8 - 10 Minuten backen.

Aus dem Buch: Knusper Knäuschen

Kardamomplätzchen

90 g Mehl
60 g Zucker
60 g Mandeln, geschälte, gemahlen
1 Prise Salz
2 TL Kardamom
1 Vanilleschote(n)
60 g Butter oder Margarine
1 EL Sahne
etwas Mehl, zum Formen

Mehl, Zucker, Mandeln, Salz, Kardamom, ausgekratztes Vanillemark und klein gewürfeltes Fett auf eine Arbeitsfläche häufen. Mit einem großen Messer durchhacken. Sahne zufügen und alles rasch zu einem Teig verkneten.

Den Teig halbieren und fünfmarkstückdicke (!) Rollen daraus formen. Zugedeckt eine Stunde kalt stellen.

Rollen in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Eine Gabel mit Mehl bestäuben und Kerben in die Plätzchen drücken.

Vor dem Backen nochmals 30 Minuten kalt stellen.

Vorheizen: auf 180 Grad

Einsetzen: auf die zweite Schiene von unten Backen: 12 Min. auf 180 Grad

Kirsch Streusel Taler 1 Ei

60 Stück

250 g + 75 g + etwas Mehl
150 g Zucker
1 Pack. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (Gr. M)
125 g Kalte + 50 g weiche Butter/Margarine
20 g Gem. Mandeln
1 Msp. Zimt
175 g Kirsch-Konfitüre
200 g Halbbitter-Kuvertüre
1 El. Puderzucker
Backpapier

kochen und geniessen

-- Erfasst *RK* 24.11.2004 von
-- mamje

1. 250 g Mehl, 100 g Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei, 125 g Fett in Stückchen erst mit dem Handrührgerät, dann kurz mit Händen glatt verkneten. Auf wenig Mehl zu 3 Rollen (à ca. 3 cm Ø) formen. Zugedeckt 1 Stunde kalt stellen.

2. 75 g Mehl, Mandeln, 50 g Zucker, Zimt und 50 g Fett in Flöckchen mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

3. Rollen in ca. 60 Scheiben schneiden. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Konfitüre glatt rühren, Taler damit bestreichen. Streusel darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

4. Kuvertüre grob hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Taler-Unterseite mithilfe einer Gabel hineintauchen. Z. b. auf Backpapier trocknen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: 1 3/4 Std.

Knusperschnitten 2 Ei

für ca. 75 Stück

250 g Mehl

125 g Halbfettmargarine
250 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Zimt
125 g gemahlene Mandeln

1 Ei

Zum Bestreichen zusätzlich 1 Ei

Alles verkneten, ev. etwas mehr Mehl nehmen. Auf dem gefetteten Blechrücken eines Backbleches ausrollen - darauf achten, daß der Rand nicht zu dünn wird. Mit einem verquirlten Ei bepinseln, mit einer Gabel ein Kreuzmuster ziehen. Bei 200 Grad ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Danach sofort in ca. 3 x 3 cm große Quadrate schneiden und vom Blech nehmen. Auf einem Rost auskühlen lassen. Den Blechrücken benutze ich, da hier das gleichmäßige Ausrollen einfacher ist.

Knuspriges Spritzgebäck

08.10.2004 17:28 - Verfasser: Ruth83

Dieses Spritzgebäck (ein altes Rezept von meiner Oma) wird super knusprig.
Kannst es ja mal ausprobieren. LG Ruth

Spritzgebäck

375 g Butter,
250 g Zucker,
2 Pack. Vanillezucker,
1 Prise Salz,
250 g Mehl,
250 g Stärke,
125 g gemahlene Mandeln,
dunkle Kuvertüre

Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker und V-Zucker unterrühren, Salz zugeben. Löffelweise Mehl-Stärke-Mix zugeben und zum Schluss die Mandeln unterkneten. Durch den Fleischwolf drehen (oder Spritze). Zu "S" oder Stangen formen und bei 175 grad backen. Nach dem Abkühlen die Enden in dunkle Kuvertüre tauchen

Kokosscheiben

Plätzchen

Zutaten für Portionen

200 g Mehl
125 g Butter
25 g Mandeln, gehackte
175 g Zucker
1 EL Kakaopulver
1 Pck. Puddingpulver, Schoko
1 TL Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
3 EL Milch

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten miteinander verkneten. Daraus eine Rolle formen und kleine Scheiben schneiden.
Die Plätzchen auf ein Backblech legen und bei 180°C im vorgeizten Backofen backen.

Lebkuchen Ecken mit Schmandguss 4 Ei

Zutaten für ca. 24 Stücke:

250 g Butter/Margarine
375 g Zucker
abgeriebene Schale von je 1 unbehandelten Zitrone und Orange
4 Eier (Gr. M)
250 g Mehl,
75 g Stärke
1 gehäufter TL Backpulver
3 gestr. EL Lebkuchengewürz
2 Dosen (a 850 ml) Aprikosen
1/2 l Milch
2 Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack (für je 1/2 l Milch)
600 g Schmand
75 g Mandelblättchen

Zubereitung

1. Fett und 175 g Zucker schaumig rühren. Zitronen- und O-rangenschale zufügen. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen und unterrühren.
2. Teig auf eine gefettete, bemehlter Fettpfanne streichen. Aprikosen abtropfen lassen und, bis auf einige zum Verzieren, darauf verteilen.
3. 1/8 l Milch und Puddingpulver glattrühren. 3/8 l Milch und 200 g Zucker aufkochen. Puddingpulver einrühren, nochmals aufkochen und Schmand

unterrühren. Auf die Aprikosen streichen. Mit Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 40 Min backen.

4. Kuchen nach Belieben in Rauten schneiden. Evtl. mit Sahnetuffs, Aprikosenhälften und Mandeln verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Pro Portion ca.

kcal kJ Eiweiß Fett Kohlenhydrate

340 1420 5 g 17 g 39 g

Lebkuchenkipferln

für 50 Stück

1 Tüte Lebkuchengewürz

200 g Mehl

200 g Butter oder Margarine

150 g Mandeln gemahlen

125 g Puderzucker

1 TL Lebkuchengewürz beiseite stellen. Das Mehl mit restlichem Lebkuchengewürz, Fett, Mandeln und 100 g Puderzucker zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln, 1 Stunde kühl stellen.

Den Teig zu 3 Rollen von 25 cm Länge formen, in ungefähr 1,5 cm lange Stücke schneiden und zu Kipferln formen. Dazu die Stücke zu Rollen formen, die an den Enden dünner werden.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Kipferl darauf setzen. Im vorgeh. Backofen bei 190 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 12-14 Min backen, auf dem Blech abkühlen lassen.

Restlichen Puderzucker und restliches Lebkuchengewürz mischen und über die Kipferl gießen.

Lebkuchenrezept 5 Ei

Zutaten für ca. 25 Stück

5 Eier

500 g Zucker

1 TL Zitronensaft

1 El. Zimt

1/4 TL Nelken

1 Messerspitze Muskatblüte (gemahlen)

100 g Zitronat (gewürfelt)

100 g Orangeat (gewürfelt)

1 Prise Salz

etwas abgeriebene Zitronenschale
500 g Mandeln (grob gehackt)
200 g Mehl
2 g Hirschhornsalz
(oder 1 gestr. TL Backpulver)
Backoblaten (7 cm Durchmesser)
ca. 100 g dunkle Kuchenglasur
100 g Puderzucker
50 g abgezogene ganze Mandeln
einige Pistazienkerne

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig rühren, bis der Zucker gelöst ist. Dann nacheinander die Zutaten - von Zitronensaft bis Hirschhornsalz - in der angegebenen Reihenfolge unterrühren, die Masse etwas ruhen lassen.

Die Oblaten auf ein Backblech legen, die Masse darauf setzen, Rand etwas freilassen, über Nacht trocknen lassen. Am nächsten Tag bei milder Hitze (150 Grad; Gas 1) 20 bis 25 Minuten backen, dabei einen Kochlöffel in die Backofentür klemmen, damit der Dampf entweichen kann.

In der Zwischenzeit die Kuchenglasur im Wasserbad auflösen; für den Guss das Eiweiß steif schlagen und mit dem Puderzucker verrühren. Von den noch heißen Lebkuchen die eine Hälfte mit Glasur, die andere Hälfte mit Guss bestreichen, mit Mandeln und Pistazienkernen verzieren.

Mandel Plätzchen 1 Ei

(bei mir heißen sie Haferflockenkekse)

Jedes Jahr ein Muss, weil Teig wird schön aufs Blech gestrichen und noch warm später in kleine Kekse geschnitten. Schnell und leicht.

125 g Butter
200 g Zucker

1 Ei

80 g gehackte Mandeln
90 g Haferflocken
80 g Mehl
1 TL Backpulver

Butter, Zucker und Ei schaumig rühren. Dann die gehackten Mandeln, Haferflocken, Mehl und Backpulver dazugeben und unterrühren. Den Teig etwa knapp 1 cm dick auf das Backpapier streichen. Das Blech wird nicht ganz voll. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen bei 190 Grad = E-Herd, Umluft = 170 Grad, Gas = Stufe 2-3

Nach dem Backen noch lauwarm in Rauten oder Streifen schneiden ggf. feine Glasurstreifen überziehen.

(Diabetiker: tauschen Sie den Zucker gegen 100 g Fruchtzucker aus und das Mehl gegen Weizenvollkorn Typ 1050 aus.)

Mandel Schokokracher

35 Stück

50 g Cornflakes
150 g Mandeln
250 g Vollmilchkuvertüre

Schrot und Korn 11/2002
-- Erfasst *RK* 28.10.04 von
-- mamje

Cornflakes in einem Mörser oder in einem Küchentuch zerdrücken, Mandeln fein stifteln. Kuvertüre mit einem Messer in kleine Stücke schneiden und in einem Topf (im Wasserbad eines größeren Topfes) bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren vorsichtig auflösen. Von der Platte nehmen und mit einem Schneebesen solange rühren, bis sich die Masse auf ungefähr 30 Grad abgekühlt hat. Dieser Schritt ist wichtig, sonst verbindet sich die Kakaobutter nicht mit dem in der Kuvertüre enthaltenen Honig oder Zucker und wird beim Abkühlen unansehnlich grau.

Cornflakes und Mandeln unterheben. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen der Masse auf ein Steinbrett oder nicht haftendes Metallblech geben und mehrere Stunden aushärten lassen.

Tipp: Wer es lieber etwas herber mag, nimmt alternativ Halbbitterkuvertüre.

Aufbewahrung: in kleinen Metalldosen oder in Zellglasbeuteln.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten;

Abkühlzeit: ca. 4 Stunden

Plätzchen ausstechen

Ausstechformen öfters in etwas Mehl tauchen, damit sich die rohen Plätzchen leichter herauslösen.

Mit einem weichen, dicken Pinsel das Mehl von den Plätzchen herunterkehren.

Bei Nussteigen die Förmchen immer wieder in Puderzucker oder kaltes Wasser tauchen.

Quelle

Lieblingsplätzchen unserer Kinder (S&K 11/2004)

Mandelblättchen 2 Ei

250 g Sanella schmelzen und wieder abkühlen lassen

500 g Mehl

1 TL Backpulver

375 g braunen Zucker

1 TL Zimt und

1 Prise Salz in eine Schüssel geben . Die Sanella,

2 Eier, verschlagen und

250 g ganze, geschälte Mandeln hinzufügen und alles miteinander verkneten. Aus dem Teig rechteckige Stangen formen(3 x 4 cm) dabei die Mandeln gut in den Teig drücken. Die Stangen über Nacht kalt stellen. Dann in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden und auf ein gefettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 - 225 ° ca. 10 - 12 Minuten backen

LG

Gertrud

Mandelbögen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für ca. 50 Stück:

75 g ungehärtete Margarine

100 g Zucker

100 g heller Sirup

1 TL Zimt

40 g gehackte Mandeln

150 g Mehl

2 EL Schlagsahne

100 g Kuvertüre

Zubereitung:

1. ungehärtete Margarine mit Zucker und Sirup cremig rühren, Zimt, Mandeln, Mehl und Sahne unterrühren.

2. Jeweils 12 Häufchen (à ca. 1/2 TL Masse) in großem Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Ein Messer in Wasser tauchen und die Häufchen platt drücken.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Gas: Stufe 4/Umluft: 200 °C) 5 - 6 Minuten backen.

4. Dann noch sehr warm vorsichtig vom Backblech nehmen und über einer Alufolienrolle oder ähnlichem rund biegen. Auskühlen lassen.

5. Die Bögen zur Hälfte in flüssige Kuvertüre tauchen. Trocknen lassen.

Backzeit: ca. 5 Minuten pro Backblech

Mandelhörnchen 2 Eigelb

Zutaten:

2 Eigelb

280 g Mehl

210 g Butter

120 g Zucker

100 g geriebene Mandeln

1 Messerspitze Backpulver

Puderzucker zum Bestäuben Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, Eigelb, geriebene Mandeln, Mehl und Backpulver hinzufügen. Kleine Hörnchen formen und bei mittlerer Hitze goldgelb backen. Mit Puderzucker nach dem Abkühlen bestäuben.

Mandelkugeln 2 Ei

Zutaten:

2 Eier

200 g Mehl

250 g Butter

125 g Zucker

eine Prise Salz

100 g Mandeln

1/2 TL Backpulver

Schale von 1 Zitrone

Marmelade oder Schokolade zum Füllen

Von dem gut durchgekneteten Teig kleine Kugeln formen. In die Mitte ein Loch drücken und mit Marmelade oder Schokolade füllen. Bei mittlerer Hitze goldgelb backen. Die abgekühlten Madelkugeln können mit Puderzucker bestäubt werden.

Mandelplätzchen 1 Ei + 1 Eigelb

Zutaten:

1 Ei

1 Eigelb

250 g Mehl

250 g Butter

250 g Zucker

250 g geriebene Mandeln

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, Ei, geriebene Mandeln und Mehl dazugeben. Den Teig ca. 1 Stunde kühl ruhen lassen. Anschließend dünn ausrollen und mit verschiedenen Plätzchenmotiven ausstechen. Mit Eigelb bestreichen und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze goldgelb backen.

Mandelprinten

Zutaten (ca. 70 Stück)

75 g Kandiszucker

150 g Honig

100 g Butter oder Margarine

1 El. Rum

250 g Weizenvollkornmehl

2 Tl. Backpulver

1 Tl. Lebkuchengewürz

100 g Aprikosenkonfitüre

Mandelhälften zum Garnieren

Zubereitung

Kandiszucker zwischen zwei Geschirrtüchern fein zerkleinern.

Honig mit Fett und Rum erwärmen, verrühren, abkühlen lassen.

Mehl mit Backpulver, dem Lebkuchengewürz und zerstoßenem Kandi mischen, unter die Honigmasse rühren. Über Nacht zugedeckt ausquellen lassen. Am nächsten Tag den Teig

etwa 0,5 cm dick ausrollen, in breite Streifen (2,5 x 4 cm) schneiden

und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Die Aprikosenkonfitüre erhitzen, durch ein Sieb streichen und die Plätzchen damit glasieren. Auf jedes eine Mandelhälfte setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) etwa 10 min. backen.

Mandelschnitten mit Zitronenschale 3 Ei

3 Eier

250 g Zucker
1 Vanilleschote
dünn abgeriebene Schale von 2 Zitronen
450 g Mehl
etwas Mehl zu Bearbeiten
250 g ganze ungeschälte Mandeln

Eier und Zucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes sehr schaumig rühren. Der Zucker muß völlig aufgelöst sein. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Mit der Zitronenschale zur Eimasse geben und alles gut verrühren. Das Mehl unterheben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig auf eine bemehlten Arbeitsfläche geben und die Mandeln unterkneten.

Den Teig in drei Stücke teilen und jedes Stück zu einer 45 cm langen Rolle formen. In Alufolie wickeln und bei Zimmertemperatur über Nacht ruhen lassen.

Jede Rolle in 1 cm dicken Scheiben schneiden und auf mit Backpapier belegtes Blech legen.

Auf der zweiten Einschubleiste von unten bei 150 Grad im vorgeheizten Backofen 40 - 45 Minuten backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

Entnommen aus essen & trinken 12/1990

Mandelsterne 1 Ei

Teig für ca. 30 gefüllte Kekse:

125 g Butter
100 g Puderzucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer Zitrone

1 Ei

180 g Mehl
70 g Speisestärke
100 g gemahlene Mandeln
1 - 2 TL gemahlener Zimt
2 TL Vanillezucker

Füllung:

150 g Puderzucker
3 El Eierlikör

Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz und Ei verrühren. Das Mehl mit der Speisestärke mischen und mit Mandeln und Zimt unterkneten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 30 min kühlen.

Den Teig ungefähr 5 mm stark ausrollen, geht am besten zwischen Frischhaltefolie. Sterne ausstechen. Aus der Hälfte der Sterne extra noch in der Mitte einen Kreis ausstechen. Die Sterne auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und bei 180 C (Umluft 160 C) für 8 - 10 min backen. Auskühlen lassen.

Die Plätzchen mit dem Kreis mit etwas Puderzucker bestäuben. Aus dem übrigen Puderzucker und dem Eierlikör eine dickflüssige Glasur herstellen. Die ganzen Sterne damit bestreichen und jeweils einen ausgestochenen Keks darauf setzen. Fest werden lassen.

Mandeltaler,

100 g Mandeln
100 g Haselnüsse
100 g Bittere Schokolade
250 g Mehl
1 Gestr, Teel Backpulver
150 g Feiner Zucker
1Tüte Vanillezucker
1 Prise Salz
4 El. Rum
100 g Butter
Fett für die Bleche
50 g Kuvertüre oder bittere Schokolade
1 El. Wasser

posted by Evelin Schwarz
in Großmutter's Vergessene Rezepte
-- Erfasst *RK* 25.10.2004 von
-- Bastian Hepp

Diese Plätzchen sind so verschieden, dass kaum einer merken wird, dass sie aus dem gleichen Grundteig entstanden sind. Die Mandeln überbrühen, schälen, trocknen lassen, dreiviertel davon fein reiben.

Die Haselnüsse grob hacken, Schokolade ebenfalls. Mehl mit Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz vermischt bergartig auf den Arbeitstisch geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Den Rum hineingießen, das Fett in Flöckchen auf dem Teigrand verteilen. Alles mit einem großen Messer verhacken. Dann den Teig rasch mit den

Händen verkneten, den Teig in drei Teile teilen.

Den ersten Teil mit fein geriebenen Mandeln, den zweiten mit dreiviertel der Nüsse, den dritten Teil mit Schokolade verkneten. 15 Min kalt stellen, dann am besten zwischen zwei Stücken Plastikfolie oder Pergamentpapier dünn ausrollen.

Runde Mandelplätzchen ausstechen, mit Dosenmilch bepinseln, mit halbierten Mandeln belegen. Nusssterne ausstechen, mit Dosenmilch bestreichen, in die restlichen gehackten Nüsse drücken.

Schokoladenherzen ausstechen. Die Plätzchen auf gefetteten Backblechen nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca 8 bis 10 Min nicht zu dunkel backen. Die Schokoladenherzen mit zerlassener Kuvertüre überziehen.

Marmorkekse 1 Ei

Etwa 45 Stück

150 g Butter oder Margarine
120 g Zucker
1 P. Vanillezucker

1 Ei

120 g Mehl
50 g Speisestärke
1 gestr. Eßl. gesiebtes Kakaopulver
1 Eßl. Milch
1 Tl. Zucker
3 Eßl. Johannisbeergelee
100 g abgezogene, gehobelte Mandeln

Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Ei unterrühren. Mehl mit Speisestärke mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Ein Drittel des Teiges mit Kakao, Milch und Zucker verrühren. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen und eine Gabel spiralförmig leicht durch die Teigschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Den Teig mit 2 Teelöffeln in Häufchen auf Backbleche setzen, dabei genügend Abstand zwischen den Teighäufchen lassen. In die Mitte jedes Teighäufchens einen Klecks Gelee geben. Mandeln darum streuen. Die Backbleche nacheinander in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 Grad

Heißluft: etwa 180 Grad

Backzeit: etwa 12 Min. je Backblech

Die Kekse erkalten lassen.

Mürbchen 2 Eigelb

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 40 Min.

Zutaten für ca. 40 Stück:

Für den Teig:

1 TL Backpulver

250 g Mehl

200 g SANELLA

3 EL Schlagsahne

1 Päckchen Vanillinzucker

Zum Bestreichen:

2 Eigelb

Zum Bestreuen:

Schokoladen- oder bunte Zuckerstreusel

Mandelbögen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für ca. 50 Stück:

75 g SANELLA

100 g Zucker

100 g heller Sirup

1 TL Zimt

40 g gehackte Mandeln

150 g Mehl

2 EL Schlagsahne

100 g Kuvertüre

Zubereitung:

1. Sanella mit Zucker und Sirup cremig rühren, Zimt, Mandeln, Mehl und Sahne unterrühren.

2. Jeweils 12 Häufchen (à ca. 1/2 TL Masse) in großem Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Ein Messer in Wasser tauchen und die Häufchen platt drücken.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Gas: Stufe 4/Umluft: 200 °C) 5 - 6 Minuten backen.

4. Dann noch sehr warm vorsichtig vom Backblech nehmen und über einer Alufolienrolle oder ähnlichem rund biegen. Auskühlen lassen.

5. Die Bögen zur Hälfte in flüssige Kuvertüre tauchen. Trocknen lassen.

Backzeit: ca. 5 Minuten pro Backblech

Muskeziner 2 Ei

(Schöner einfacher Teig, der sehr weihnachtlich durch die Gewürze schmeckt und der einfach aufs Blech gestrichen wird, wie die Mandelplätzchen)

2 Eier,

100 g Zucker,

175 g gemahlene Mandeln,

1/2 TL Zimt,

1/2 TL gemahlene Nelken,

1 Msp. geriebene Muskatnuss,

1 Prise Salz,

50 g Halbbitter-Kuvertüre

1. Backofen auf 160 Grad vorheizen.

2. Eier u. Zucker dickschaumig aufschlagen. Mandeln u. Gewürze mischen und unter die Eicreme ziehen.

3. Nun die Masse auf das Backpapier streichen (Größe etwa 15 x 20 cm). Auf der mittleren Schiene ungefähr 15 Min. backen.

4. Den Teig stürzen und Papier abziehen (geht auch so). Auf jeden Fall noch warm in Rechtecke oder Rauten schneiden. Dann gut auskühlen lassen.

5. Kuvertüre schmelzen und feine Linien aufspritzen.

Mutzenmandeln 2 Ei + 2 Eigelb

1 Rezept

500 g Mehl

200 g Zucker

100 g Butter

100 g Mandeln

2 Eier

2 Eigelbe

1/2 Pack. Backpulver
Zitronensaft
Fett zum Ausbacken

Handgeschriebenes Rezept von ca. 1930

Unbekannter Konditor

-- Erfasst *RK* 04.10.2002 von

-- H.W. Hans Kuntze, CMC

Den Zucker und die Butter rührt man zusammen schaumig. Dann rührt man die anderen Zutaten nach und nach hinein, bis ein fester Teig entsteht. Man rollt den Teig 1 cm dick aus, dann ausstechen und in Fett goldbraun backen. Nachher in Puderzucker drehen.

Mutzenmandeln I 3 Ei

(Raith)

1 Rezept

TEIG 1

60 g Weiche Butter; oder Margarine

50 g Zucker

1 Ei

1 Pack. Vanillezucker

1 Prise Salz

6 El. Milch; bis 1/3 mehr

½ Unbehandelten Zitrone: abgeriebene Schale

250 g Weizenmehl

1 TI Backpulver

TEIG 2

150 g Mehl; bis 1/3 mehr

1/4 TI Hirschhornsalz in

Rum; oder Kirschwasser aufgelöst

40 g Mandeln

50 g Margarine

80 g Zucker

2 Eier

Kochkurs Schmalzgebäck
GBV Geiersthal
Frau Raith, 2002
-- Erfasst *RK* 05.02.2002 von
-- Petra Holzapfel

Teig 1:

Knetteig zubereiten, evtl. kalt stellen, dann portionsweise 1/2 cm dick ausrollen, mit einer Mutzenmandelform ausstechen, schwimmend in siedendem Ausbackfett goldgelb backen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, gut abtropfen lassen. Mutzenmandeln noch heiß in feinkörnigem Zucker oder Puderzucker wenden.

Teig 2:

Margarine schaumig rühren, nach und nach Zucker und Eier zugeben und zu sehr schöner Schaummasse rühren. Gesiebtes Mehl, geriebene Mandeln und aufgelöstes Hirschhornsalz darunter mischen. Weitere Zubereitung siehe oben.

Mutzenmandeln II 3 Ei
60 Stück

400 g Weizenmehl Typ 405
Mehl zum Ausrollen
1 geh. TL Backpulver
2 Unbehandelte Zitronen; die abgeriebene Schale
80 g Zucker
1 Prise Salz

3 Eier

3 Ei. Saure Sahne
100 g Butter, handwarm
Butterschmalz zum Ausbacken
Puderzucker oder Zimtzucker zum Bestäuben

SAT.1 - K3 Kolja Kleeberg kocht
-- Erfasst *RK* 20.02.2004 von
-- Ulli Fetzer

Mehl mit Backpulver, Zitronenschale und Zucker mischen. Salz, Eier,

saure Sahne und Butter unterarbeiten, 30 Minuten kaltstellen. Dann auf einer bemehlten Fläche ca. 1 cm dick ausrollen, mandelförmige Plätzchen ausstechen oder mit einem Löffel Klößchen abstechen. Nach und nach ins heiße Butterschmalz geben und ca. 2 Minuten ausbacken. Zwischendurch wenden, damit beide Seiten gleichmäßig bräunen. Mutzenmandeln herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puder- oder Zimtzucker bestäuben.

Tipp:

Es gibt einen besonderen Mutzemandelausstecher, mit dem sie natürlich besonders original aussehen.

Nusshörnchen

Zutaten:

100 g Mehl
50 g Zucker
100 g Mandeln
100 g Butter
2 Tropfen Bittermandelöl
Schokoladenkuvertüre zum Bestreichen.

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Mandeln, Butter, Bittermandelöl zu einem Mürbteig verarbeiten.

Ca. 1 Stunde im Kühlschrank kühl stellen.

Den Teig in eine Rolle formen und ca. 1 cm große Stücke schneiden.

Das 1 cm große Teigstück zu einem Hörnchen formen (wie bei den Vanillekipferln.)

Backzeit: Das Gebäck bei ca. 180° hellbraun backen (geht ziemlich schnell, ca. 5-10 Minuten.)

Schokoladenkuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Gebäckenden in die Schokolade tauchen und auf einem Backpapier erstarren lassen.

Pflaumenwürfel 2 Ei

200 g Trockenpflaumen
50 ml Rum
100 g weiche Butter oder Margarine
80 g Zucker
1 Päckchen Vanille-Aroma

2 Eier

150 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
100 g gehackte Mandeln

Guss:

15 g Butter
80 g Puderzucker
3-4 EL Rum

Schneiden Sie die Pflaumen in kleine Würfel und weichen Sie diese über Nacht in Rum ein.

Weiche Butter mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach

Zucker und Aroma unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 30 Sek auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und auf niedrigster Stufe kurz unterrühren.

Pflaumenwürfel und Mandeln unterheben. Den Teig auf eine Hälfte eines gefetteten Backblechs (40 x 30) streichen und einen mehrfach gefalteten Streifen Alufolie als Rand vor den Teig legen, oder einen Backrahmen verwenden.

Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Elektr: 180 Grad

Heißluft 160 Grad

Gas Stufe 2-3

Backzeit etwa 30 Minuten

Nach dem Backen das Gebäck auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Butter zerlassen, mit gesiebttem Puderzucker und Rum glatt rühren und auf das Gebäck streichen.

Nach Wunsch kleine Stückchen Trockenpflaumen auflegen und den Guss fest werden lassen.

Das Gebäck in Würfeln schneiden.

Punsch Herzen 2 Eier

45 Stück

250 g Mehl
1 TL Backpulver
175 g Zucker

2 TL Bourbon Vanillezucker
1 Prise Salz
25 g Weiche Butter
2 Eier (Gr. M)
2 El. Orangenlikör
200 g Gehackte Mandeln
Mehl für die Arbeitsfläche
75 g + 75 g Puderzucker
1-2 El. Zitronensaft
1-2 El. Rotwein od. Traubensaft
Gold- u. Silberperlen z. Verzieren
Backpapier

kochen und geniessen

-- Erfasst *RK* 24.11.2004 von
-- mamje

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz, Butter (nur 25 g!) in Flöckchen, Eier und Likör mit den Knethaken des Handrührgerätes glatt verkneten. Gehackte Mandeln kurz darunter kneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Backbleche mit Backpapier auslegen. Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem Herzausstecher ca. 45 Herzen ausstechen. Auf die Bleche legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. 75 g Puderzucker und Zitronensaft verrühren. 75 g Puderzucker und Rotwein verrühren. Herzen mit weißem oder rosa Guss bestreichen. Mit Perlen und übrigem Zuckerguss verzieren. Trocknen lassen.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std.

Schaumhörnchen 1 Eiweiß

1 Eiweiß

140 g Puderzucker
1 El Zitronensaft
1 El dicke Konfitüre
50 g Mandeln o Haselnüsse (gemahlen)

Eiweiß mit Puderzucker, Zitronensaft und Konfitüre gut verrühren. Auf ein Brett die gemahlene Mandeln geben und die Schaummasse darin wälzen (steht wirklich so da, wird sicher eine Riesensauerei)

Hörnchen formen, auf ein gefettetes Blech legen und in der mäßig warmen Röhre backen.

Schokoküsse mit Mandeln 2 Eiweiß

für 40 Stück

2 Eiweiß

150 g Zucker
125 g Mandelstifte
125 g Zartbitter Schokolade
3 El Espressopulver

Eiweiß mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen, am besten in einer Metallschüssel. Den Zucker langsam einrieseln lassen. Dabei ständig weiter schlagen bis die Masse matt glänzt und weiche Spitzen bildet.

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Schokolade auf der feinen Seite der Haushaltsreibe raspeln und mit den Mandeln mischen. Eischnee in der Schüssel im warmen, nicht zu heißem Wasserbad mit einem

Schneebesen schlagen, bis die Masse zäh und ganz matt ist. Schüssel herausnehmen. Mandelmischung und Espressopulver vorsichtig mit einem Spatel unter den Eischnee heben, so dass die Masse marmoriert aussieht. Mit 2 TL Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeh Backofen bei 150 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 15 Min backen.

Schokoladen Croquettes 3 Eiweiß

Ca. 40 Stück à ca. 70 kcal.

3 Eiweiß

200 g Zucker
200 g gehobelte Mandeln
100 g Vollmilch-Kuvertüre
2 Pck. Vanillinzucker

Eiweiß mit Zucker cremig aufschlagen, im warmen Wasserbad 2 Minuten cremig rühren. Etwas abkühlen lassen, dann Mandeln, geschmolzene Kuvertüre und Vanillinzucker untermischen. Von der Masse mit 2 nassen TL Nockerln abstechen und auf ein gefettetes oder mit Backtrennpapier belegtes Backblech setzen. Im auf 160° (Gas Stufe 1) vorgeheizten Backofen ca. 18 Minuten backen.

Spekulatius 2 Ei

500 g Weizenmehl
6 g (2 gestr. TL) Backpulver
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Tropfen Bittermandelaroma
2 Msp gemahlene Nelken
2 Msp gemahlene Kardamom
1 gestr. TL gemahlener Zimt

2 Eier

200 g kalte Butter oder Margarine
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln oder Haselnusskerne

Zubereitung:

In das Mehl eine Vertiefung eindrücken, Backin, Zucker, Backaroma und Gewürze zugeben.

Mit Eiern, Butter und Mandeln zu einem Teig verarbeiten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen.

Teig dünn ausrollen, vor allem mit Tierformen ausstechen, auf ein gefettetes Blech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 10 Min backen.

Backzeit: etwa 10 Minuten

E-herd: 175 -200

Spitzbuben

250 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
3 Ei süße Sahne
190 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
250 g Mehl
Johannisbeergelee

Butter rühren, die anderen Zutaten hinzufügen. Kalt stellen.

Nur wenig vom Teig auswellen und runde Plätzchen ausstechen bis alle gleichgroß sind.

Sehr hell backen.

Je zwei Plätzchen mit roter Johannisbeermarmelade bestreichen und zusammensetzen.

Mit Puderzucker bestäuben

Vanillekipferl 2 Ei

Zutaten:

2 Eier

400 g Mehl
100 g Zucker
250 g Margarine
150 g geriebene Mandeln
1/2 Päckchen Backpulver
eine Prise Salz

Nachdem die Zutaten gut verknetet wurden, den Teig ausrollen und Halbmonde formen. Bei mittlerer Hitze goldgelb backen und mit Puderzucker nach dem Abkühlen bestäuben.

Vanillekipferl I

50 g gemahlene Mandeln
100 g Butter
35 g Zucker
140 g Mehl

Den Tei in Folie wickeln und eine Stunde kalt stellen. Dann die Kipfel formen und backen. Die Kipferl in Vanillezucker und Puderzucker gemischt, wälzen.

Vanillekipferl II 1 Ei

Teig:

300 g Mehl,
1 Msp. Backpulver,
250 g Butter,
50 g gem. Mandeln,
100 g Zucker,
2 P. Vanillinzucker,
1 Prise Salz,

1 Ei.

Zuckermischung zum Wälzen:

100 g Puderzucker,
2 P. Vanillinzucker.

Aus den Zutaten einen glatten Mürbeteig kneten und im Kühlschrank ½ Stunde ruhen lassen. Auf bemehlter Arbeitsfläche Teigrollen von ca. 1 cm Durchmesser formen, etwa 6 cm lange Stücke abschneiden und zu Kipferl biegen. Kipferl bei 175 °C ca. 15 Minuten backen. Puderzucker mit 2 P. Vanillinzucker mischen und die noch warmen Kipferl darin wälzen.

Weihnachtsbällchen

300 g Mehl Type 405
250 g Butter - weich
100 g Zucker
100 g Mandeln - gehackt
100 g Kokosraspel
1 Vanillinzucker
Puderzucker

Backofen auf 175 C Umluft vorheizen.

In einer Schüssel Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach Mehl, Mandeln und Kokosflocken unterrühren.

Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen kleine Kugeln formen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und ca. 20 Min. backen.

Kekse aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit Puderzucker bestäuben.

Weihnachtskekse Hausfreunde 3 Ei

Zutaten:

3 Eier,
140 g Zucker,
120 g Mehl,
80 g Walnüsse,
80 g ungeschälte Mandeln,
80 g Rosinen

Zubereitung:

Die ganzen Eier mit dem Zucker ca. 20 Minuten schaumig rühren, die Walnüsse und Mandeln grob hacken und mit den Rosinen vermengen, das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Nüsse, Mandeln und Rosinen zusammen mit dem Mehl unter die Eimasse rühren, die Masse sodann ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und ca. 20 Minuten backen, noch heiß auf dem Blech in Rauten schneiden und mit Puderzucker bestreuen.

Ergibt ca. 40 Stück

Witwenküsse 4 Eiweiß

4 Eiweiß

1 Tüte Vanillinzucker
140 g Zucker
140 g abgezogene Mandeln
100 g Haselnüsse
70 g Zitronat

Eiweiß, Zucker und Vanillinzucker über Dampf (Schüssel über Topf mit siedendem Wasser) dicklich schlagen. Die grob gehackten Nüsse, abgezogenen Mandeln und Zitronat (auch grob hacken) unterrühren. Als kleine Häufchen aufs Backblech (Backpapier) setzen. Bei 150 Grad ca 20-25 Min backen

Zimtballen 1 Eigelb

sind zwar keine Rollenkekse gehen aber auch schnell und einfach. Haben sie sogar schon im Kindergarten nachgebacken.

200 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln (Nüsse gehen auch, die Plätzchen sind dann herzhafter)
200 g Margarine
70 g Zucker

1 Eigelb

Zimt Zucker zum wälzen nach dem backen

Alle Zutaten mit dem Mixer zu einem Knetteig verarbeiten. Eventuell noch etwas mit der Hand nachkneten. Ca. 1 Stunde kalt stellen, dann lassen sich die Kugeln besser rollen. Zu kleinen Kugeln rollen (ungefähr so groß wie diese fertigen Marzipankartoffeln) und auf ein gefettetes Backblech setzen, oder Backpapier benutzen.

Bei 180 Grad 30 - 35 min backen. Noch warm in Zimt Zucker wälzen.

Nach dem Backen sind auch diese Kekse etwas weich und zerbröckeln schnell. Das wälzen sollte schon ein Erwachsener machen. Ausgekühlt sind auch diese Kekse schön mürbe.

Zimtplätzchen 5 Ei

Zutaten für den Teig:

250 g Mehl,

5 Eier,

1 TL Zimt,

1 Msp Muskat,

1 Msp Piment,

150 g Butter,

100 g Zucker,

50 g Mandelblätter

Zubereitung:

Zuerst muss aus Mehl, einem komplettem Ei, 2 Eigelb (die Eiweiß für die Verzierung aufheben!), Zimtpulver, Muskat, Piment, Butter und Zucker ein gleichmäßiger Teig mit einer Küchenmaschine mit Knethaken oder mit den Händen geknetet werden. Kneten Sie den Teig so lange, bis er glänzt und eine glatte Oberfläche hat. Dann den Teig ca. zwei Stunden an einem kühlen Ort stehen lassen und danach erneut kurz durchkneten.

Danach den Teig ca. 5 mm dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier bezogenes Backblech legen. Nun machen Sie sich an die Verzierung. Dazu vorher schon einmal den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Dann die 2 Eiweiß leicht schaumig rühren und damit den Teig bestreichen. Zum Schluss mit Mandelblättchen gleichmäßig bestreuen.

Den Teig für ca. 10 bis 12 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben bis er leicht braun ist. Anschließend gut abkühlen lassen und mit einem Küchenmesser ca. 3 x 3 cm große Quadrate schneiden. Fertig ist der Zimtplätzchentraum.

Zimtsterne 2 Eiweiß

von Maike Kauffmann

30 Stück

2 Eiweiße

125 g Puderzucker

1 TL Zimt

175 g Gemahlene Mandeln

Lieblingsplätzchen unserer Kinder (S&K 11/2004)

-- Erfasst *RK* 28.10.04 von

-- mamje

1 Eiweiß steif schlagen.

2 Puderzucker einsieben und zu einer schaumigen Masse verrühren. Davon eine halbe Tasse zum Bestreichen der Sterne im Kühlschrank aufbewahren.

3 Zimt und gemahlene Mandeln in die Eiweiß-Zucker-Masse kneten. Teig soll schön weich und nicht zu klebrig sein. Eventuell etwas Mehl oder gemahlene Mandeln dazugeben.

4 Teig fingerdick auswellen. Sterne ausstechen, auf ein gefettetes Blech setzen und ca. 1-2 Stunden trocknen lassen.

5 Sterne mit der restlichen Eiweiß-Zucker-Masse bestreichen.

6 Bei schwacher Hitze (ca. 120 °C) etwa 20 Minuten backen. Die Plätzchen sollen schön weich, aber kompakt sein.

Das Rezept ist bewährt. Wir sind immer gut damit gefahren. Sabine Kauffmann

Zimtsterne Eiweiß

Eiweiß

250 g Puderzucker

1 EL Zimt, gemahlen

2 EL Zitronensaft Kirschwasser

250 g Mandeln, gemahlene ungeschälte

Zucker

Eiweiß sehr steif schlagen. Puderzucker nach und nach dazu sieben. Mindestens 7 Minuten weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Davon gut 3 EL für die Plätzchenglasur zugedeckt beiseite stellen. Zimtpulver, Zitronensaft (oder Kirschwasser) und Mandeln sorgfältig unter den Eischnee heben. Masse zu einer Kugel formen und zugedeckt 1 Stunde kalt stellen. Den Teig auf Zucker (oder zwischen Folie) ca. 1/2 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Jeden Stern mit der Eiweißglasur bestreichen. Am besten geht's mit einem feinen Pinsel. Die Spitzen mit einer Stricknadel rausziehen. Zimtstern mög-

lichst über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Beim Backen soll die Glasur hell bleiben.

Vorheizen: auf 225 Grad

Einsetzen: mittlere Schiene

Backen: 4 - 5 Min

Für mich die leckersten Zimtstern, die es gibt.

Zimtsterne III

3 Eiweiß

Zutaten (etwa 40 Stück):

3 Eiweiß

200 g Staubzucker

1 P Vanillezucker

400 g gemahlene Mandeln

2 TL Zimtpulver

Eiweiß steifschlagen, dabei den Staubzucker und den Vanillezucker nach und nach einrieseln lassen. Etwa 1 Tasse vom Schnee abnehmen und in den Kühlschrank stellen. Unter den restl. Schnee 300 g Mandeln und den Zimt heben. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30min. kühl stellen.

Backblech mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsfläche mit restl. Mandeln bestreuen und Teig ca. 7mm dick ausrollen. Teigplatte dünn mit dem gekühlten Eischnee bestreichen. Eine Schale mit kaltem Wasser bereitstellen (Ausstecher immer davor eintunken) und Sterne ausstechen.

Zimtsterne im Backofen bei ca. 130 25min. backen. Die fertigen Zimtsterne lassen sich gut in einer Blechdose aufbewahren.

CK

Zimtsterne II

3 Eiweiß

3 Eiweiß

100 g Zucker

150 g Puderzucker

2 El Zitronensaft

100 g Aprikosenmarmelade

600 g gemahlene Mandeln

25 g Zimt

Eiweiß sehr steif schlagen. Zucker, Puderzucker einrieseln lassen,

Zitronensaft und Marmelade unterziehen, Mandeln mit Zimt mischen, mit einem Kochlöffel unterziehen. Die Masse einen Tag im Kühlschrank ruhen lassen. Teig ausrollen, Sterne ausstechen und aufs Backblech legen. Ein Eiweiß steif schlagen, 80 g Puderzucker und 1 EL Zitronensaft unterrühren auf die Sterne streichen, bei 160 Grad auf der untersten Schiene dann 20-25 Min backen.

Marzipan

Amadeusscheiben 1 Eigelb

220 g Mehl
140 g Butter
100 g Puderzucker
1 Eigelb Gr. M)
1 Prise Salz alles zu Mürbeteig verkneten- Kalt stellen ca 1 Stunde.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Blech mit Backpapier belegen

Füllung :

100 g Marzipan
2 EL fein gemahlene Pistazien
ca 1 EL Rum zu streichfähiger Masse verarbeiten.

Teig auf wenig Mehl ca. 2 mm dünn ausrollen. Plätzchen von ca 3 cm Durchmesser ausstechen, mit den Zinken einer Gabel auf die Oberfläche ein Rillenmuster drücken (nicht unbedingt nötig, sieht aber toll aus). Im Ofen in ca 6-8 Min goldgelb backen.

Achtung unbedingt aufpassen, bräunen sehr schnell. Im Rezept steht " 10 - 12 Min " , aber da war bei mir die erste Ladung schon etwas " schwarz-braun"!

Danach abkühlen lassen und dann etwas von der Marzipanmasse auf ein Plätzchen geben und das andere darauf drücken.

200 g Kuvertüre schmelzen und die gefüllten Plätzchen zur Hälfte eintauchen. Fertig !! Schmatz!!!!!!!!!!!!

Lg Manka

Bethmännchen 1 Ei

für ca. 32 Stück:

250 g Marzipan-Rohmasse

1 Ei (Gr. M)

60 g Puderzucker

30 g Mehl,

ca. 48 Mandeln (evtl. ohne Haut)

1 TL Schlagsahne

Backpapier

1. Marzipan würfeln.

Ei trennen. Eiweiß, Marzipan, Puderzucker und Mehl verkneten.

Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen ca. 32 Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

2. Mandeln längs halbieren. Eigelb und Sahne verrühren. Kugeln damit bestreichen. Je 3 Mandelhälften an die Kugeln drücken. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 C / Umluft: 150 C/ Gas: Stufe 2) 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Frankfurter Brenten

Zutaten

500 g Marzipan-Rohmasse

150 g Puderzucker

einige Tropfen Rosenwasser

abgeriebene Schale

von 1 ungespritzten Zitrone

Zubereitung

Die Marzipan-Rohmasse mit dem gesiebten Puderzucker verkneten und mit dem Rosenwasser und der Zitronenschale würzen.

Etwa 1 cm stark den Marzipan auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsplatte ausrollen. Die verwendeten Holzmodel(oder Ausstechformen) ebenfalls mit Mehl ausstäuben. Die Model dann auf das Marzipan drücken, dann wieder abziehen und die Brenten dann in Form des Abdruckes ausschneiden. Über Nacht antrocknen lassen und dann im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad, auf mittlerer Schiene hellbraun backen. ca. 15 Minuten.

Kalifen Ecken

1 Ei+1 Eigelb

250 g Honig

100 g Zucker

1 Ei Margarine

5 g Pottasche

2 Ei Kirschwasser

400 g Mehl
1/2 TI Muskat
1 TI gem Nelken
2 TI Zimt
abger Schale einer halben Zitrone

1 Ei

1 Eigelb

600 g Marzipan-Rohmasse

Honig, Zucker, Margarine und 2 El Wasser erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Pottasche in Kirschwasser auflösen. Das Mehl mit den Gewürzen und Zitronenschale mischen. Die Honigmasse, das Ei und die aufgelöste Pottasche zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Länge von 40 cm ausrollen und mit verquirltem Eigelb bestreichen. In 8 cm breite und 40 cm lange Streifen schneiden. Aus dem Marzipan ca 2 cm dicke und 40 cm lange Rollen formen. Jede Marzipanrolle

in einen Teigstreifen einrollen und mit der Nahtstelle nach unten auf Alufolie legen. Über Nacht kalt stellen. Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Rollen mit Hilfe eines Lineals dreieckig drücken - mit Eigelb bestreichen und in Scheiben schneiden. Ca 15 Min bei 200 Grad backen.

Marzipan Spritzgebäck 1 Ei + 2 Eigelb

125 g Butter, oder Margarine
80 g Zucker
150 g Marzipan,
Marzipanrohmasse
5 Tropfen Bittermandelöl

1 Ei(er)

2 Eigelb

200 g Mehl

Fett mit Zucker und Marzipanrohmasse schaumig rühren. Das Ei und die Dotter mit dem Bitteröl gut verquirlen. Diese Masse nach und nach unterschlagen. Nun das Mehl darüber sieben und unterheben. Den Teig sofort in einen Spritzbeutel mit Sternentülle geben und auf das Backpapier verschiedene Formen spritzen. Kaltstellen, bis der Teig fest geworden ist (ca. 1 Stunde).

Bei 160 etwa 10 Minuten backen

Marzipankringel

Ein halbes Pfund Honig wird mit 150 g Zucker so lange erhitzt, bis sich der Zucker im Honig aufgelöst hat. Dann stellt man das Gemisch zum Auskühlen, rührt dann

3 Eier darunter,

1 TI Zimt,

9 TI Piment und knapp 1 1/2 Pfund mit einem halben Päckchen Backpulver 0,5 TI gesiebtes Mehl. Diesen Teig knetet man kräftig durch und lässt ihn eine halbe Stunde lang zugedeckt kühl stehen. Auf dem Nudelbrett wird er dann einen halben Zentimeter dick ausgerollt und in 10 cm lange und 8 cm breite Vierecke geschnitten. Marzipanmasse, auch etwa einen halben Zentimeter dick, legt man im gleichen Maß darauf und rollt Teig und Marzipan der Länge nach ein. Diese Rouladen schneidet man dann in etwa 1 cm dicke Stücke.

und legt sie auf passende Oblaten. Sie werden bei milder Hitze von ca. 180 Grad im vorgeheizten Rohr etwa eine halbe Stunde lang gebacken und können nach dem Auskühlen mit Zucker- oder Schokoladenglasur überzogen werden.

Marzipankugeln 3 Eigelb

350 g Mehl

3 Eigelb

100 g Puderzucker

200 g Marzipan - Rohmasse

200 g Butter

60 Mandeln

Mandeln häuten.

Zwei der Eigelbe mit allen übrigen Zutaten zu einem Teig verkneten. Diesen etwa eine Stunde kalt stellen.

Den Teig zu vier 30 cm langen Rollen formen. Jede Rolle in 15 Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und in jede Kugel eine Mandel leicht hineindrücken.

Das Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 C knapp 15 Minuten backen.

Marzipanrauten 1 Eigelb

400 g Mehl Type 405

125 g Puderzucker
250 g Butter - kalt
125 g Marzipan
150 g Mandeln - ohne Haut, fein gemahlen
50 g Zucker

1 Eigelb

7 EL Orangensaft
3 EL Kakaopulver
Salz

Auf einer Arbeitsfläche Mehl, Kakao, Salz, Puderzucker, Butter und Eigelb rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frisch-haltefolie wickeln und ca. 30Min. kalt stellen.

In der Zwischenzeit Marzipan, Mandeln, Zucker und Orangen-saft zu einer geschmeidigen Creme verrühren.

Mürbteig zwischen Backpapier rechteckig (36x34cm) ausrollen. Marzipanmasse auf eine Hälfte des Mürbeteigs streichen und die andere Hälfte darüber klappen.

Backofen auf 170 C Umluft vorheizen.

Teig nochmals ca. 30Min. im Kühlschrank ruhen lassen. In 4x4 cm große Rauten schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und ca. 12Min. backen. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Belieben mit Zuckerglasur verzieren.

Marzipantaler 1 Ei

100 g Mandeln (Stifte)
200 g Mehl

1 Ei(er)

1 Prise Salz
100 g Zucker
150 g Marzipan - Rohmasse
200 g Butter
3 Tropfen Bittermandelöl

Butter mit Zucker, fein gewürfeltem Marzipan, Bittermandelaroma und Salz schaumig schlagen, Ei unterrühren.

Mehl sieben, mit Mandeln unterkneten.

2 Rollen (4 cm Durchmesser) formen, ca. 3 Std. im Kühlschrank liegen lassen.

Rollen in Scheiben schneiden. Mit etwas Abstand auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 175 ca. 15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Wenn man möchte, kann man die Kekse nach dem Abkühlen noch mit Zartbitterkuvertüre verzieren.

Mohnmakronen 3 Eiweiß

Für 50 Stück

80 g Sultaninen
50 ccm Rum (42%)
150 g frisch gemahlener Mohn
1/2 TL Ceylon-Zimt
2 TL dünn abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Prise Salz
1 EL Zwiebackmehl
100 g Marzipanrohmasse
100 g Zucker

3 Eiweiß

Fett und Mehl fürs Blech
75 g Walnuskerne

Sultaninen in Rum einweichen und zugedeckt über Nacht stehen lassen. Mohn, Zimt, 1 TL Zitronenschale, Salz und Zwiebackmehl mischen. Marzipanrohmasse mit Zucker verkneten. Eiweiß nach und nach mit den Quirlen des Handrührers mit dem Marzipan verrühren. Die Mohnmischung unterheben. Die Masse zugedeckt 15 Minuten quellen lassen. Das Blech dünn fetten und leicht mit Mehl bestäuben oder mit Backtrennpapier auslegen. Die Masse einmal kräftig durchrühren und portionsweise in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 6 füllen. 100 Häufchen mit Abstand auf das Blech spritzen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 C (Gas 2) auf der mittleren Einschubleiste 10-12 Minuten backen.

Noch heiß vom Blech lösen und auskühlen lassen. Die Walnuskerne durch die Mandelmühle drehen. Die Sultaninen mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren, mit den Nüssen und der restlichen Zitronenschale mischen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 4 füllen und bei der Hälfte der Makronen je einen Tupfer auf die flache Seite spritzen. Die andere Hälfte mit der flachen Seite darauf drücken.

Ig Mirjam

Pinienkern Blüten 2 Ei

1 Rezept

450 g Mehl

1 Prise Salz, 225 g Zucker
1 Pack. Vanillin-Zucker
225 g Kalte Butter/Margarine
1 Ei (Gr. M)

= ZUTATEN FÜR CA. 45 STÜCK =
1/3 Grundrezept Mürbeteig
30 g + 2 EL Pinienkerne
1 Ei (Gr. M)
200 g Marzipan-Rohmasse
50 g Puderzucker
2 El. Pistazienkerne; ca.
3 El. Haselnusskerne; ca.
2 El. Schlagsahne oder Milch
Klarsichtfolie
Backpapier

kochen und geniessen
-- Erfasst *RK* 24.11.2004 von
-- mamje

1. Mehl, Salz, Zucker, Vanillin-Zucker, Fett in Stückchen und Ei erst mit den Knethaken des Handrührgerätes und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Teig in 3 Portionen teilen. Nach Rezept zubereiten und backen.

2. Teig zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen. 30 g Pinienkerne grob hacken. Ei trennen. Marzipan grob raspeln, mit Puderzucker und Eiweiß verrühren. Gehackte Pinienkerne unterrühren. Mürbeteig zwischen Folie ca. 4 mm dick ausrollen. Ca. 45 Blüten (ca. 4 cm Ø) ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Marzipanmasse zu ca. 45 Kugeln formen, in die Mitte setzen.

3. Pistazien grob hacken. Ein Drittel der Blüten mit Pistazien, ein Drittel mit 2 EL Pinienkernen, den Rest mit Nüssen belegen. Leicht andrücken. Eigelb und Sahne verquirlen. Blüten damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 12 Minuten backen. Auskühlen.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std.

Weihnachtsküsschen 3 Ei

150 g Butter
100 g Zucker

100 g Marzipan - Rohmasse

3 Ei

250 g Mehl

50 g Mandeln, gemahlen

100 g Aprikosenkonfitüre

100 g Konfitüre

Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Butter, Zucker und Marzipan 2 Minuten mit dem Handrührers schaumig schlagen. Eier nacheinander unterrühren, Mehl und Mandeln unterheben.

Backblech mit Backpapier auslegen. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (1 cm Durchmesser) füllen und jeweils eine etwa 6 cm große Acht auf das Blech spritzen. Im Ofen bei 175 Grad ca. 15 Minuten backen, auskühlen lassen.

Konfitüre getrennt in einem Topf erwärmen, abwechselnd einen Klecks in die Mulden der Kekse füllen. Trocknen lassen.

TIPP: Noch einfacher - Teig als kleine Kreise aufs Blech spritzen. Der Teig läuft beim Backen etwas auseinander. Es bildet sich eine Mulde, die man später mit Konfitüre füllen kann.

Zimt Koriander Makronen 4 Eigelb + 2 Eiweiß

Für ca. 50 Stück

Zutaten für den Teig

175 g kalte Butter

100 g Puderzucker

250 g Mehl

1 Eigelb

Mark von 1 Vanilleschote

1 Prise gemahlener Zimt

Mehl für die Arbeitsfläche

150 g Marzipanrohmasse

3 Eigelb

2 Eiweiß (leicht geschlagen)

Zutaten für die Schokocreme

100 ml Schlagsahne

200 g Kuvertüre Zimt & Koriander

evtl. Blattgold (22 Karat, in Läden für Künstlerbedarf)

Zubereitung

1. Für den Teig die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden und mit Puderzucker, Mehl, Eigelb, ausgekratztem Vanillemark und Zimt einen glatten Teig kneten (nicht zu lange, da er sonst brüchig wird). In Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher 4 x 4 cm große Quadrate ausstechen, diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit einer Gabel zweimal einstechen. Das Marzipan mit den Eigelben gut verkneten und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 3 füllen. Die Mürbeteigquadrate mit Eiweiß bestreichen. Die Marzipanmasse als Bordüre auf die Ränder spritzen (siehe Bild oben). Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 12 Minuten goldbraun backen. Anschließend auskühlen lassen.

3. Für die Schokocreme die Sahne aufkochen, von der Kochstelle nehmen und die Kuvertüre darin auflösen. Die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die ausgekühlten Plätzchen mit Hilfe eines Teelöffels mit der Schoko-Creme füllen. Eventuell noch warm mit Blattgoldstückchen garnieren und kalt werden lassen.

Nougat

Baileys Schoko Sterne 2 Eiweiß

50 Stück

200 g Edelbitter-Schokolade
2 Eiweiß (Gr. M)
1 Prise Salz
1 TL Zitronensaft
175 g + etwas Puderzucker
240 g Gemahlene Haselnüsse
60 g + etwas Mehl
2 Msp. Zimt
80 g Nussnougat (schnittfest)
125 g Schlagsahne
40 g Butter
6 El. Baileys-Likör
50 g Mandelkerne (ohne Haut); ca.
Klarsichtfolie
Backpapier

kochen und genießen

-- Erfasst *RK* 24.11.2004 von

-- mamje

1. 100 g Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Eiweiß, Salz und Zitronensaft steif schlagen, dabei 175 g Puderzucker einrieseln lassen. Nüsse, 60 g Mehl und Zimt mischen. Eischnee und geschmolzene Schokolade nach und nach mit einem Kochlöffel darunter rühren. In Folie wickeln. Über Nacht kalt stellen.

2. 100 g Schokolade in Stücke brechen. Nougat hacken. Sahne, Butter und Baileys erhitzen (nicht kochen!). Schokoladenstücke und Nougat darin schmelzen. Auskühlen lassen. Ca. 2 Stunden kalt stellen. Den Teig bei Zimmertemperatur ca. 20 Minuten ruhen lassen.

3. Zwischen Folie ca. 3 mm dick ausrollen. Ca. 100 Sterne (ca. 4 cm Ø) ausstechen. Ausstecher dabei zwischendurch in Mehl tauchen. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Ca. 20 Minuten kühlen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 7 Minuten backen. Auskühlen.

4. Schokosahne cremig aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen. Auf die Hälfte der Tuffs spritzen. Rest Sterne darauf legen. Mit Tuffs, Mandeln, Puderzucker verzieren.

Zubereitungszeit: 1 3/4 Std.

Nougat Heidesand 1 Ei

125 g Butter
60 g Zucker
1 Vanillezucker

schaumig rühren

1 Ei trennen, Eiweiß schlagen und zum Butter/Zucker Gemisch geben

200 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln

unterheben.

Teig ca. 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann Teig teilen und jeweils ein Quadrat ausrollen (ca. 8 cm breit) Länge so wie es sich ergibt

Eine "Wurst" Nuss-Nougat Creme auf die Länge des Quadrates spritzen und den Teig, am besten mit Alufolie von der langen Seite her aufrollen.

Die Rolle mit Eigelb bepinseln und in Hagelzucker wälzen.

In Alufolie gewickelt ca. 30 Minuten in den Gefrierschrank geben, danach Scheiben schneiden und ca 15 Minuten backen.

Habe gestern die 4-fache Menge gebacken!
Mal schauen, wie lange die wohl reichen werden!

Liebe Grüße!

Schlotti

Nougat Tuffs 3 Eigelb

175 g Margarine
150 g Puderzucker gesiebt
1 Tüte Vanillinzucker

3 Eigelb

225 g Mehl
1 Msp Backpulver
25 g Kakao gesiebt
150-200 g Nussnougatmasse
Schokolade

Margarine schaumig rühren und nach und nach Puderzucker, Vanillezucker und Eigelbe zugeben. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und esslöffelweise unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und tuffs (ca 2 cm Durchmesser) auf ein Backblech spritzen. Bei 175-200 Grad ca 10-12 Min backen. Die Nougatmasse im Wasserbad erwärmen, geschmeidig rühren, die abgekühlten Plätzchen auf der Unterseite damit einstreichen und je 2 Plätzchen zusammensetzen. Schokolade erwärmen und tupfen oben auf die Plätzchen setzen.

Nougat Vanille Halbmonde 1 Ei

Zutaten:

200 g Nussnougat

100 g Butter
50 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
200 g Mehl
100 g gemahlene Haselnüsse
1/2 TL Backpulver

1 Ei

200 g Vollmilch-Kuvertüre
4 EL Hagelzucker

Zubereitung:

Nougat mit einem Messer grob hacken. Mit Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Mehl, Nüsse und Backpulver mischen. Mit dem Ei dazugeben, alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Etwa 60 Min. kaltstellen. Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche gut 1/2 cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher Halbmonde ausstechen. Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen. Im Ofen ca. 10 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Kuvertüre schmelzen. Die Halbmonde je zur Hälfte hineintauchen und mit Hagelzucker bestreuen. Auf Backpapier fest werden lassen.

Nougatbusserl

Für etwa 20 Stück

2 Eiweiß

140 g Zucker
75 g gemahlene Haselnüsse
75 g gemahlene Mandeln
½ Glas Nussnougatcreme
50 g Kuvertüre

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Eiweiße in einen hohen Rührbecher geben und in etwa 10 Min zu sehr festem Schnee schlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen.

Gemahlene Haselnüsse und Mandeln vorsichtig unter den Eischnee heben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eiweiß-Haselnuss-Mandel-Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und Häufchen von etwa 3 cm Durchmesser auf das Backpapier spritzen.

Die Busserl in den Ofen schieben und in etwa ½ Stunde backen. Danach auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Jeweils 2 der Plätzchen auf der Unterseite mit der Nussnougatcreme bestreichen und zusammensetzen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen, die Busserl mit der einen Seite hineintauchen und dann auf Pergamentpapier trocknen lassen. Bis zum Verzehr in einer Blech- oder Kunststoffdose aufbewahren.

Nougatkekse 1 Ei

300 g Mehl
200 g Margarine

1 Ei

100 g Puderzucker
50 g Mandeln, gehackt
125 g Nutella

Aus allen Zutaten einen Knetteig herstellen. Für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Dann kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Laufen stark zu flachen Keksen auseinander. Bei 175 C 10-15 Min backen. Können nach dem Erkalten noch mit Schokospritzer verziert werden. Ergibt etwa 40 Stück.

Nougatstangen 3 Eigelb

225 g Margarine
100 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker

3 Eigelb

2 Msp. gemahlener Zimt
200 g Weizenmehl
40 g Kakao
3 g (1 gestrichener Teel.) Backpulver
125 g gemahlene, geröstete Haselnusskerne

Füllung:

Etwa 100 g Nussnougatmasse

Guss: 150 g Schokolade zartbitter

30 g Biskin

Margarine schaumig rühren und nach und nach den Puderzucker, Vanillezucker, Eigelb, Zimt hinzufügen. Kakao und Mehl unterrühren. Die gerösteten Haselnusskerne zuletzt unter den Teig heben, ihn in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und etwa 4 cm lange Stangen auf ein Backblech spritzen. (Das Spritzen geht etwas schwierig, die Stangen nicht zu groß machen, sie gehen etwas auf).

Backen 175 Grad ca. 10 Minuten.

Für die Füllung die Nougatmasse bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite mit Nougatmasse bestreichen, die übrigen mit der Unterseite darauf legen und gut andrücken.

Für den Gut die Schokolade mit Biskin bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und die Stangenenden hineintauchen.

Nugatherzen 2 Eigelb

200 g Mehl
50 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Butter

2 Eigelb

Die Zutaten rasch zusammenkneten und den Teig mindestens eine Stunde kalt stellen. Anschließend dünn ausrollen und kleine Herzen ausstechen. Die Plätzchen bei 180 ° C ca. 15 Minuten hellgelb backen. Nach dem Abkühlen werden jeweils 2 Herzen mit aufgelöster Nougatmasse zusammengesetzt

Viele Liebe Grüsse
Andi

Nuss Nougat Blüten 1 Ei+ 1 Eigelb

25 Portionen

200 g Mehl
1 pn ; Salz

70 g Puderzucker
Puderzucker zum Bestäuben
100 g Haselnüsse; gemahlen
1 pn Backpulver
150 g Kalte Butter oder Margarine

1 Ei

1 Eigelb

2 El Nussnougatcreme nach Belieben mehr
2 El Pistazien

Mehl, Salz, Puderzucker, Nüsse und Backpulver mischen. Mit Fett in Flöckchen und Ei zum glatten Teig verkneten. 1 Stunde kalt stellen.

Teig 3 bis 4 mm dick ausrollen. Die doppelte Menge Blüten, wie oben angegeben, ausstechen. Aus der Hälfte der Blüten Kreise (2cm Durchmesser) ausstechen. Teigreste mit verarbeiten.

Blüten mit Loch mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im heißen Backofen 10 bis 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Ganze Blüten mit Nougatcreme bestreichen. Offene Blüten draufsetzen. Mit Pistazienhälften verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit 1 Stunde ohne Wartezeit
E-Herd Grad 175
Gas-Herd Stufe 2
Umluft Grad 150

Nusspfötchen 1 Eigelb

150 g weiche Butter
60 g Staubzucker

1 Eigelb

das Abgeriebene einer Zitrone
das Mark einer Vanilleschote
170 g Mehl
1 1/2 TL Zimt
geriebene Haselnüsse zum Rollen

Zum Zusammensetzen:
90 g Nussnougat

Kuvertüre zum Tauchen

Weiche Butter mit dem Staubzucker gut schaumig rühren.
Eigelb, Zitronenschale und Vanille zugeben. Ist die Masse schaumig,
im langsamsten Gang der Küchenmaschine das Mehl und den Zimt
kurz unterrühren.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle Nr. 6 füllen.

Fein geriebene Haselnüsse auf einem Teller verteilen und den
Teil in kleinen Stangen darauf spritzen. Mit einer Gabel vorsichtig
rollen, bis die Masse ganz mit Nüssen umgeben ist.

Auf ein Backblech legen und goldgelb backen.

Nach dem Erkalten mit den glatt gerührten Nougat füllen und zusammen-
setzen.

In aufgelöste Kuvertüre schräg eintauchen.

Ergibt ca. 45 - 50 Stück

Backzeit: Elektro 190 Grad, 7-8 Minuten

Gas: Stufe 2-3

Umluft: 175 Grad, 6-7 Minuten

Ohne Nüsse

Aachener Printen

50 g Butter

200 g Zucker

500 g Mehl

10 g Nelken, gemahlen

15 g Anis, gemahlen

Anis - Körner, ungemahlen

1 TL Hirschhornsalz

1 Prise Kardamom 250 g

Rübenkraut

50 g Orangeat, fein gehackt

1 TL Pottasche

Rübenkraut mit Zucker und Butter erhitzen, bis das Fett geschmolzen ist.
Bis auf Handwärme abkühlen lassen.

Die Gewürze mit dem Orangeat dazugeben und das mit Hirschhornsalz
und Pottasche gemischte Mehl unterarbeiten. Kein Backpulver verwenden!
Den Teig ruhen lassen, am besten über Nacht.

Dann etwa 0,5 cm dick ausrollen und in Rechtecke schneiden. Auf ein mit
Mehl bestreutes Blech legen, mit Milch bestreichen, mit Hagelzucker
bestreuen. Im auf 180 vorgeheizten Backofen ca. 15 min backen.

American Cookies 1 Ei

Zutaten für etwa 30 Stück
125 g weiche Butter
150 g brauner Zucker

1 Ei

125 g saure Sahne
450 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
2 bis 3 TL Zimtpulver
Backpapier für das Backblech

Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten
Backzeit: 15 bis 20 Minuten

Zubereitung

Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Ei und saure Sahne untermischen. Mehl mit Backpulver, Salz und Zimt mischen und unterarbeiten. Es soll ein formbarer, aber geschmeidiger Teig entstehen.

Den Backofen auf 180 Grad Celsius (Gas Stufe 2 bis 3) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Teig zu etwa walnussgroßen Kugeln formen, auf das Backblech legen und etwas flach drücken. Die Plätzchen im heißen Ofen 15 bis 20 Minuten backen, bis sie etwas aufgegangen und gebräunt sind. Vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

Anisplätzchen

150 g Mehl Type 405
150 g Puderzucker
1 TL Anis - gemahlen

2 Eier

Anis - ganz

In einer Schüssel Eier und Puderzucker ca. 10Min. zu einer hellen Creme schlagen. Den Anis und das Mehl nach und nach zugeben. Die Masse ist dann fast weiß und sehr zähflüssig, von honigähnlicher Konsistenz.

Das Blech mit Backpapier auslegen und dieses buttern und mit Mehl bestäuben. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf das Blech setzen. Sie sollen an der Oberfläche glatt fließen, aber nicht auf dem Blech verlaufen. Bei Raumtemperatur über Nacht antrocknen und eine Haut ziehen lassen. Backofen auf 150 C vorheizen. Die Anisplätzchen mit Anissamen bestreuen und ca. 15Min. backen. Im Idealfall haben die Plätzchen auf einem gedrunghenen "Fuß" eine schaumig-weiße Haube. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Anisplätzchen 5 Eigelb

5 Eigelb

400 g Puderzucker
1 TL Anis, gem oder
1 TL Anis - Samen
1 TL Hirschhornsalz
etwas Zucker, zum Bestreuen

Eigelb und Puderzucker schaumig rühren. Anis und Hirschhornsalz unterrühren, mit 2 Teelöffeln Teighäufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit wenig Zucker bestreuen. Schaltung: 170 190 , 8 - 10 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /
Zutaten für 8 Portionen:

Anisringe

2 Ei

250 g Zucker
200 g Mehl
1 TL Anis, gemahlen
1 Zitrone(n), die Schale davon

Eier und Zucker sehr schaumig schlagen. Mehl, Anispulver und abgeriebene Zitronenschale unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Ringe auf vorbereitete Backbleche spritzen. Über Nacht stehen lassen. Blech in den vorgeheizten Backofen schieben, auf 175 Grad schalten und etwa 20Minuten backen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /
Zutaten für 8 Portionen:

Ausstecher'le 1 Ei

250 g Mehl

1 Ei

200 g Zucker
200 g Margarine
etwas Rumaroma

Den Teig ausrollen, Sterne, Herzen, Monde, Tannenbäumchen usw ausstechen. Etwa 10-12 Min backen, auskühlen lassen.
In verschiedenen Schüsseln Puderzucker mit etwas Eiweiß und Lebensmittelfarbe anrühren (verschiedene Farben), die Plätzchen damit bestreichen, mit bunten Zuckerstreuseln, Hagelzucker, Zuckerperlen, Schokostreusel verzieren. Trocknen lassen.

Baghira's Kekse 4 Ei

250 g Zucker, braun
2 Tütet. Vanillezucker
1 Flasche Butter-Vanille-Aroma
20 g Kakaopulver
1 TL Zimt
TL Nelken
Tütet Backpulver

750 g Mehl
4 Ei(er)
250 g Butter

Zum Verzieren:

100 g Kuvertüre, weiße
100 g Kuvertüre, Vollmilch
50 g Schokoröllchen
50 g Zucker - Streusel, bunte

Mehl, Backpulver, Kakao, Zimt, Nelkenpulver in eine große Schüssel sieben und gut mischen. Zucker und Vanillinzucker zufügen und ebenfalls gut untermischen. Dann die weiche Butter, Eier und Vanille-Aroma zugeben und zu einem festen Teig verkneten.

Gut 1/2 Std. kühl stellen.

Den Teig nicht zu dünn ausrollen und ausstechen. Plätzchen auf Backpapier legen und bei 200 Grad ca. 10 Min. backen. Plätzchen auskühlen lassen. Derweil die Kuvertüren getrennt voneinander schmelzen lassen. Nun Plätzchen mit Kuvertüre und Streuseln dekorieren.

Berner Honiglebkuchen 2 Eigelb

2 Eigelb

50 g Zucker

75 g Margarine

500 g Honig

100 g Zucker

1 El. Trieb Salz

900 g Mehl

2-3 El. Lebkuchengewürz

Eier mit 50 g Zucker schaumig rühren, Margarine Honig und 100 g Zucker in einer Pfanne erhitzen und mischen. Trieb Salz dazugeben und die beiden Massen mischen. Mehl und Gewürze am Schluss unterrühren leicht Kneten. Mindestens über Nacht kühl stellen. 3/4-1cm dick auswallen, Formen ausstechen. 10-15Min 220 im obern Drittel des vorgeheizten Ofens backen. Nach dem Erkalten mit heißem Zuckerwasser glänzen.

Butterkekse 5 Ei

Zutaten für 60 Portionen:

1 kg Mehl

500 g Butter

500 g Puderzucker

4 Ei(er)

1 Vanilleschote(n), ausgekratzt

1/2 Zitrone(n), die Schale davon abgerieben

1 Ei(er) zum Bestreichen

Butter mit Zucker am Brett schnell durcharbeiten, die Eier hinzufügen, dann das Mehl einarbeiten (oder Küchenmaschine benützen). Das Ganze etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Ausrollen. Dann nach belieben Kekse ausstechen, mit Ei bestreichen, etwas antrocknen

lassen und bei 200° backen, bis sie Farbe haben, je nach Stärke des Teiges unterscheidet sich die Zeit.

Wünsche gutes Gelingen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

KJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Verfasser: Nora

Aber Vorsicht, ich bin schon süchtig nach den Dingen.

Grüße, Kk

Butterkrapfl 3 Ei

Zutaten für den Mürbteig:

250 g Butter

350 g Mehl (glatt)

3 Dotter

1 handvoll Staubzucker

1 Tüte. Vanillezucker

Mürbteig herstellen, 1 Std. rasten lassen. Ausrollen (nicht zu dünn) und mit einem kleinen Glas runde "Teller" ausstechen (geht am Besten mit einem kleinen Schnapsglas). Die Teller auf ein Backblech setzen (mit Backpapier ausgelegt oder eingefettet)

Zutaten für die Häubchen:

300 g Staubzucker

3 Eiklar

Zucker und Eiklar dick schlagen - Häubchen mit 2 Kaffeelöffelchen auf die Teller setzen, bis zum Rand ausstreichen (nicht zuviel, sonst gehen die Häubchen beim Backen runter!). Maximal 10 Min. bei 175°C backen (die Häubchen sollen noch nicht braun sein!).

Kaffeecreme:

125 g Butter

100 g Staubzucker
1 Tüte. Vanillezucker

1 Dotter

1/16 Liter Kaffee (stark!)
3/4 EL Maizena (Speisestärke)

Butter, Zucker, Vanillezucker und Dotter mixen. Kalten (!!) Kaffee mit Maizena verrühren, aufkochen, auskühlen lassen. Dann alles mischen. Die Creme auf die Rückseite der Teller streichen und immer 2 zusammenkleben

Man kann natürlich statt der Kaffeecreme auch Marmelade nehmen, aber mit der Kaffeecreme schmecken sie am Besten. Sind allerdings dann nicht so lange haltbar!

Butterplätzchen (gefüllt) 3 Eigelb

600 g Mehl,
500 g Butter,
250 g Zucker,
2 Vanillezucker,

3 Eigelb,

Aprikosenmarmelade, Puderzucker

Butter schaumig rühren, dann Zucker und V-Zucker zugeben, dann Eier, zuletzt Mehl. Im Kühlschrank eine Stunde fest werden lassen. Portionsweise ausrollen und rund ausstechen. Bei 175 Grad goldgelb backen und abkühlen lassen. Mit Aprikosenmarmelade bestreichen und 2. Plätzchen andrücken, dann mit Puderzucker bestäuben.

Butterteilchen 1 Ei + 1 Eigelb

220 g Mehl
30 g Speisestärke
120 g Zucker
1 P. Vanillezucker

1 Ei

1 Eigelb

200 g weiche Butter
Puderzucker

Mehl mit Speisestärke mischen, in eine Rührschüssel sieben, Zucker, Vanillezucker, Ei, Eigelb und Butter hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem Teig verarbeiten. Den Teig mit zwei Teelöffeln in Häufchen auf Backbleche setzen, dabei genügend Abstand zwischen den Teighäufchen lassen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 Grad
Heißluft: etwa 180 Grad
Backzeit: 10-15 Min. je Backblech

Das Gebäck sofort mit Puderzucker bestäuben und erkalten lassen.

Canacheplätzchen 1 Ei

Für etwa 40 Stück

Für den Teig:

50 g Zucker
100 g Butter
150 g Mehl

1 Ei

für die Canachemasse:

250 g Sahne
500 g zartbittere Kuvertüre
2 Ei Weinbrand

Aus Zucker, Butter, Mehl und Ei einen Mürbeteig kneten. Den Teig in Alufolie einwickeln und ihn etwa ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Inzwischen die Sahne in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Die Kuvertüre bröckchenweise dazugeben und das Ganze nochmals aufkochen lassen. Dann den Weinbrand unterrühren, die Schokoladenmasse vom Herd nehmen und kalt rühren.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen, den Mürbeteig darauf gleichmäßig ausrollen und mit einem Förmchen dünne, runde Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Backofen auf der mittleren

Einschubleiste in 10 bis 15 Min goldgelb backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die noch weiche Canachemasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und sie rosettenartig auf die Plätzchen spritzen. Die Plätzchen kühlen lassen.

Chokky Rocks 2 Ei

Aus
250 g Fett,

2 Eier,
1 Päck. Vanillinzucker,
180 g Zucker,
½ Päck. Backpulver,
350 g Mehl

Rührteig herstellen.

200 g Cornflakes, 125 g Rosinen,
100 g Schokoladenraspel o. -Streusel
unter den Rührteig heben. Mit Hilfe von 2 TL Teighäufchen auf ein vorbereitetes Backblech setzen.
Nicht zu dicht!!
Backen: 180°C, 15-20 Minuten.

Dattelhäufchen 1,5 Ei

Das ist ne einfache, aber klebrige Angelegenheit. Aber der Genuss dieser Häufchen ist unvergleichlich und man kann sich süchtig futtern.

200 g Datteln
250 g Haferflocken
125 g Butter
50 g Honig

1 1/2 Eier

1/2 Pck. Vanillezucker
1/2 Mandelöl (haben wir in diesem Jahr in Rumaroma gewechselt, wegen der sonstigen vielen Mandelsachen. Riecht super nach Malaga-Eis....grins)
1 1/2 Butteraroma
Prise Salz
1 gehäuften TL Backpulver
evt. etwas Mehl

die Mengenangaben sehen etwas komisch aus. Das liegt daran, dass das Originalrezept die doppelten Mengen angegeben hatte. Das ist aber viel zu viel für 2 Personen. Die o.g. Mengen ergeben 3 Bleche.

Als erstes werden die Haferflocken in der Butter gebräunt. Aufpassen, brennen schnell an. Währenddessen kann man schon die Datteln in möglichst kleine Würfel schneiden. (oder sich einen suchen, der das machen muss...lach)

Wenn die Haferflocken dann abgekühlt sind kommt alles in eine große Schüssel und wird vermengt. Nun kann man mit zwei TeEln kleine Häufchen (die laufen nicht aus) auf ein Kuchenblech setzen.

12 Minuten bei 180 Grad backen

Erst sind sie sehr hart/"knusprig". Wenn sie 2-3 Tage liegen, werden sie weicher. Ein Hochgenuss.

Dominoplätzchen

65 g Langnese Honig

100 g Zucker

1 P. Vanillinzucker

75 g Butter

2 El. Milch

Guss:

150 g Halbbitter Kuvertüre

20 g Kokosfett

150 g gesiebter Puderzucker

Unter Rühren langsam erwärmen. In Rührschüssel kalt stellen.

Unter die fast erkaltete Masse

3 Tropfen Backöl Bittermandelöl und

1 Msp. Zimt rühren.

200 g Weizenmehl,

50 g Speisestärke,

10 g Kakao,

3 gestr. Tl Backpulver mischen.

2/3 unter die Honigmasse rühren.

Rest auf Arbeitsfläche unterkneten.

Teig Ca. 1/2 cm dick ausrollen, in Rechtecke (3x6cm) schneiden, auf gefettetes Backblech legen. 8-10 Minuten.

Guss:

Halbbitter Kuvertüre und Kokosfett auflösen, erkaltete Plätzchen überziehen.

Gesiebten Puderzucker darüber streuen.

Engels Augen 4 Ei

0.28 kg Butter oder Margarine
0.24 kg Butterschmalz
0.24 kg Zucker
1 Zitrone(n), unbehandelt

4 Ei

0.72 kg Mehl
0.1 kg Paniermehl, sehr feines
0.3 kg Gelee, Johannisbeergelee oder Aprikosenkonfitüre

Weiches Fett und Zucker mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig rühren. Abgeriebene Zitronenschale und Ei untermischen. Mehl und Paniermehl mischen und unter den Teig rühren. Teig zu kleinen Kugeln formen und auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes (oder mit Backpapier ausgelegtem) Backblech legen. In die Mitte der Teigkugeln mit einem Kochlöffelstiel kleine Mulden drücken und mit dem Johannisbeergelee oder der Aprikosenkonfitüre füllen. Engels-Augen bei 200 C (Gas: Stufe 4) in etwa 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, sofort vom Blech lösen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter geben.

Engelsaugen 1 Ei

70 g Butter
60 g Butterschmalz
60 g Zucker
1/4 unbehandelte Zitrone

1 Ei

180 g Mehl
25 g sehr feines Paniermehl
Fett und Mehl für das Blech
etwa 75 g Johannisbeergelee
oder Aprikosenkonfitüre

Weiches Fett und Zucker mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig rühren. Abgeriebene Zitronenschale und Ei untermischen. Mehl und Paniermehl mischen und unter den Teig rühren. Teig zu kleinen Kugeln formen und auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech legen. In die Mitte der Teigkugeln mit einem Kochlöffelstiel kleine Mulden drücken und mit dem Johannisbeergelee oder der Aprikosenkonfitüre füllen. Engelsaugen bei 200 Grad (Umluft 180) in etwa 20 Min goldbraun backen. Herausnehmen, sofort vom Blech lösen und zum Abkühlen auf

ein Kuchengitter geben.

Liebe Grüße
Evi

Engelsplätzchen 2 Eigelb

für 35 Stück
100 g Mehl
40 g Puderzucker
1 Tüte Vanillinzucker
abger. Schale von 1/2 unbeh Orange
1 Prise Salz

2 Eigelb

60 g Butter oder Margarine
3 El Himbeergelee
Mehl zum formen

Mehl, Puderzucker, Vanillinzucker, Orangenschale und Salz in eine Schüssel geben. Eigelb und Fett in Flöckchen daraufsetzen. Zum glatten Teig verkneten. 30 Min kühl stellen.
Teig mit bemehlten Handflächen zu ca 35 Walnussgroßen Kugeln formen.
Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Kleine Mulden in den Teig drücken. Himbeergelee in die Vertiefungen füllen. Im Backofen bei 200 Grad auf mittlerer Schiene ca 15 Min backen. Auf Kuchengitter auskühlen lassen.
Die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen, die Unterseite der Kekse hineintauchen. Auf einem Kuchengitter gut abtropfen und fst werden lassen.

Feigenknusperchen 1 Ei

125 Butter, weiche
150 Zucker
500 Mehl
1 Ei(er)
1 TL Backpulver
200 Feigen, fein gehackt
100 Kirschen (Belegkirschen), fein gehackt
100 Sultanine(n)
120 Honig
1 EL Zimt
2 Pck. Aroma (Finesse Orangenfrucht)

1 Prise Salz
Orange(n), den Saft

Zubereitung:

Teig: Butter mit Zucker und 1 Päckchen Orangenfrucht schaumig rühren. Ei und Salz zufügen. Mehl sieben, mit Backpulver mischen und Esslöffelweise einarbeiten.

Den Teig halbieren und je eine Rolle (ca. 5 cm Durchmesser) formen. Rollen in Folie gewickelt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Füllung: Softfeigen, Belegkirschen, Sultaninen, Saft von 1/2 Orange, 1 Päckchen Orangenfrucht, Honig und das Zimtpulver verrühren und auch eine Stunde kalt stellen.

Fertigstellung: Teigrollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, in der Mitte mit einem TeEl leicht eindrücken und die Füllung gleichmäßig auf den Plätzchen verteilen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 160 C ca. 15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Florentiner

ohne Ei

250 g grob geriebene Mandeln oder Nüsse

20 kandierte Kirschen

75 g gewürfeltes Orangeat

25 g gewürfeltes Zitronat

50 g Rosinen

100 g Vollrohrzucker

125 g Butter oder Margarine

3 EL süße Sahne (oder Milch)

2 EL Honig

1 - 2 EL Sojamehl

etwas Öl

Kirschen in Scheiben schneiden, mit den grob gehackten Mandeln, Orangeat, Zitronat und Rosinen vermischen. Butter und Zucker in einem Topf zergehen lassen. Honig zugeben und langsam zum Kochen bringen. Nüsse und Sojamehl hinzufügen, Masse unter Rühren ca. 2 Minuten kochen lassen. Sahne und Früchte hinzugeben. Je ein Teelöffel von dieser Nussmasse in Abständen auf ein geöltes, bemehltes Backblech geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 - 15 Minuten backen. Danach Florentiner sofort mit einem in Öl getauchten Ausstecher (Ø 5 cm) rund formen. Auf einem Gitter erkalten lassen.

Fruchthäufchen 2 Eigelb

200 g Margarine
125 g Zucker
1 P. Vanillezucker

2 Eigelb

etwas geriebene Zitronenschale
250 g Mehl (gesiebt)
2 Esslöffel Milch
100 g Mandelstifte
100 g Rosinen
100 g Zitronat, gewürfelt
50 g Orangeat, gewürfelt

Die Margarine schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillezucker, Eigelbe und Zitronenschale dazugeben. Das Mehl nach und nach unterrühren, zwischendurch die Milch zugeben. Dann die Mandeln, die Rosinen, das Zitronat und das Orangeat unterheben.

Mit zwei TI (ab und zu in Mehl tauchen, geht leichter) Häufchen auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Bei 175 bis 200 Grad ca. 15 bis 20 Minuten backen (auch wieder bis die Plätzchen gebräunt sind)

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Gelee Sterne 2 Eigelb

Zutaten (für ca. 20 Stück):

Für den Teig:

250 g Mehl,
70 g Zucker, abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange,

2 Eigelb,

125 g Butter

Außerdem:

200 g Johannisbeer- oder Quittengelee,
2 - 3 EL Puderzucker

Zubereitung:

1. Teigzutaten verkneten, zu einer Kugel formen und abgedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 3-4 mm dick aufrollen. Mit einem Plätzchenausstecher Sterne (ca. 6 cm Durchmesser)

ausstechen. Aus der Hälfte der Sterne mit einem kleinen Ausstecher (z.B. kleinere Sterne) die Mitte ausstechen. Diese mit den Teigresten zusammenkneten, kalt stellen. Erneut ausrollen und ausstechen.

3. Ganze Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Sterne mit Loch darauf setzen. In die Mitte mit einem TeEl jeweils etwas Gelee geben.

4. Bei 200 Grad 8-10 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Eventuell restliches Gelee erwärmen und noch etwas davon in die Mitte der Sterne füllen.

Giotto Sterne

Zutaten für ca. 60 Stück.

250 g Mehl
150 g kalte Butter
75 g Zucker
1/2 TL Zimt
1 Prise Salz
Mehl zum Ausrollen
150 g Halbbitterkuvertüre
ca. 60 Giotto-Kugeln

Mehl, Fett, Zucker, Zimt und Salz zu einem Teig verkneten. Ca 1 Std. kalt stellen. Teig auf etwas Mehl dünn ausrollen. Sterne (ca.6cm Ø.) ausstechen. Im heißen Backofen E-Herd: 200 C / Umluft: 175 C / Gas: Stufe 3 10-12 min backen. Auskühlen lassen.

Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Je 1 Giottokugel mit Kuvertüre auf die Sterne kleben. Mit Kuvertürestreifen verzieren.

Heidesand

250 g Butter schmelzen, dabei leicht bräunen. Abkühlen lassen
250 g Zucker,
1 Vanillezucker und
1 Prise Salz zugeben, schaumig schlagen.
1 Msp. Backpulver und
350 g Mehl mischen und auf die Buttermischung geben, unterkneten.
30 Minuten kalt stellen, dann zu Rollen formen,
3-4 cm Durchmesser und nochmals kalt stellen.
1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein ungefettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.

Himbeere Rauten

2 Eigelb

Zutaten für ca. 40 Stück:

Für den Teig:

250 g Mehl,
70 g Zucker,
abger. Schale von 1 unbeh. Zitrone,
2 Eigelb,
150 g weiche Butter.

Außerdem:

300 g Himbeergelee, ca.
2 EL Puderzucker.

Teigzutaten verkneten, in Folie wickeln und ca. 1 Std. kalt stellen.
Teig portionsweise zwischen 2 aufgeschnittenen, leicht bemehlten Gefrierbeuteln ca. 4 mm dick ausrollen. Mit Terrassenkeks Ausstecher (ca. 3-6 cm) je 40 kleine, mittlere und große Rauten, Quadrate oder Dreiecke ausstechen. Jeweils eine Größe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Im vorgeh. Backofen bei 190 °C auf mittlerer Schiene ca. 6-9 Min. backen. Auskühlen lassen.

Himbeergelee 1-2 Min. einkochen lassen. Mit Hilfe eines TL jeweils in die Mitte der großen und mittleren Plätzchen geben. Je drei Plätzchen terrassenförmig aufeinander setzen. Oben einen Klecks Gelee darauf geben. Mit Puderzucker bestäuben.

Honig Rum Fülle

1/8 l Milch
1 El Speisestärke
1 El Kakao
50 g Honig
1 T Vanille Zucker
40 g Butter
100 g Kekse o Biskuit
2 El Rum

Milch ,Stärke, Honig Kakao V.- Zucker miteinander verrühren und aufkochen, bis die Masse dickt. In die ausgekühlte Masse Butter, sowie die mit Rum beträufelten, zerkleinerten Plätzchen geben und gut verrühren.

so, das war s für heute!

einen schönen Abend noch und liebe Grüße, Angie

Honigplätzchen 2 Ei

300 g Mehl
200 g Zucker
80 g Honig
1 TL Backpulver

2 Ei(er)

1 Msp. Nelken

Mehl, Zucker und Honig werden warm gestellt. Alles wird gut zusammen verarbeitet, wenn nötig mit etwas Mehl durchgeknetet, dann dünn ausgerollt. Zu Sternchen ausgestochen werden sie bei etwa 200 Grad (Umluft 160) ca. 30-45 Min gebacken.

Honigplätzchen 1 Ei

180 g Honig
40 g Butter
100 g Puderzucker

1 Ei

Zitronenschale
3 El Rum
620 g Mehl
10 g Hirschhornsalz
Puderzucker zum Bestreuen

den flüssigen Honig, Butter, Puderzucker, Ei und etwas abger. Zitronenschale gut verrühren
Rum, 3El kaltes Wasser, 500 g Mehl und Hirschhornsalz zugeben und den Teig mit dem Kochlöffel gut durcharbeiten.
Auf ein bemehltes Brett geben, unter ständigem Kneten das restliche Mehl zugeben und einen nicht allzu festen Teig bereiten. Zudecken und ca. 2 h rasten lassen. Dann ausrollen, Plätzchen ausstechen und in der mäßig warmen Röhre backen. Die fertig gebackenen Plätzchen mit Honig-Rum-Fülle verbinden und mit Puder Zucker Bestäuben

Janhagel 1 Ei

100 g Margarine
150 g Zucker

1 Ei

2 El Wasser
150 g Mehl
1 Tel. Backpulver

Margarine schaumig rühren , alle Zutaten darunter rühren. Teig 1 cm dick auf ein Blech streichen.

20 Minuten bei Mittelhitze 180 in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Nach dem herausnehmen sofort in kleine Quadrate schneiden

Kakaoplätzchen

(etwa 40 Stück)

200 g Margarine

zerlaufen und wieder abkühlen lassen

250 g Mehl
50 g Speisestärke
125 g Zucker
1 P. Vanillezucker
30 g Kakao
2 gestr. Tl. Backpulver

Alles mit der Margarine in eine Rührschüssel geben und die Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Aus dem Teig 2-3 cm dicke Rollen formen, in Scheiben schneiden, in Walnuss große Kugeln formen.

ca. 20 Mandelkerne abziehen, halbieren und je eine Hälfte auf eine Kugel legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 20 Minuten backen.

Knusper Wolken

300 g weiße Schokolade
1 EL Speiseöl
50 g Zartbitterschokolade
1 Päckchen Orangenaroma
200 g Knusper Flakes von Oetker oder ein anderes knuspriges Müsli

Weißer Schokolade grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Zartbitterschokolade in einen kleinen Gefrierbeutel geben und sorgfältig verschließen. Den Beutel in das Wasserbad "hängen" und ebenfalls schmelzen. Orangenaroma unter diese weiße Schokolade rühren. Das Müsli mit einem Teigschaber unter die weiße Schokolade heben und so lange vorsichtig vermischen, bis es mit Schokolade umhüllt ist. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein Stück Backpapier setzen. Eine kleine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden und die dunkle Schokolade sofort über die Häufchen sprengen. Die Schokolade fest werden lassen, dann die Knusper-Wolken vorsichtig mit einem Messer lösen und kühl in einer Dose lagern.

Louisenkekse

250 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
30 g Backkakao (kein Nesquick!!)
100 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Fläschchen Rum Aroma (kann man auch weglassen, schmeckt uns aber nicht so gut)
3 Esslöffel Wasser
125 g Butter
etwas Zucker zum wälzen

Die Zutaten in Reihenfolge zu einem Knetteig verarbeiten. Ca. 3 cm dicke Rollen formen, in Zucker wälzen und einige Stunden im Kühlschrank kalt stellen. In ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
10 min bei 180 Grad Umluft backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.

Marmoriertes Spritzgebäck 1 Ei und 1 Eigelb

200 g Butter
100 g Puderzucker
1 Vanillezucker
Salz

1 Ei und 1 Eigelb

180 g Mehl
120 g Speisestärke
5 EL Milch
15 g Kakaopulver
dunkle Kuvertüre

Weiches Fett, Puderzucker, Vanillezucker und Salz mit den Quirlen des Handrührers sehr cremig rühren. Ei und Eigelb nacheinander unterrühren. Mehl und Speisestärke mischen, sieben und mit 3 EL Milch unterrühren. 1/3 des Teiges abnehmen, mit Kakao und restlicher Milch verrühren. Den hellen und dunkeln Teig abwechselnd in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Verschiedenen Formen auf mit Backpapier belegte Bleche spritzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad) auf der 2. Leiste von unten 12-15 Minuten backen, abkühlen lassen.

In erwärmte Kuvertüre tauchen und den Guss fest werden lassen.

Mini Granatsplitter 1 Ei

300 g Mehl,
2 gestr. TL Backpulver mischen und eine Vertiefung eindrücken.
100 g Zucker,
2 Vanillezucker,
1 Fl. Rum-Aroma,
4 EL Milch oder Wasser hinein geben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten.
100 g kalte Butter in Stücke schneiden, alles zu einem Teig verkneten - kalt stellen. Teig dünn ausrollen, mit einer runden Form Plätzchen (Ø. ca. 3 cm) ausstechen, Teigreste ausrädern und backen - 175 -200 10 Min.

125 g Kokosfett zerlassen und abkühlen lassen.

65 g Puderzucker,
25 g Kakao,

1 Vanillinzucker in eine Schüssel geben;

1 FL Rum-Aroma,

1 Ei hinzufügen, nach und nach Kokosfett unterrühren,

aus geräderte Plätzchen in Stücke brechen mit

75 g abgezogenen, gestiftelten Mandln unter die Kokosmasse geben;

die Masse bergförmig auf die runden Plätzchen setzen.
150 g Kuvertüre zerlassen, Granatsplitter eintauchen, kalt stellen - mit Streuselzucker verzieren.

Viel Spaß!
LG
Tanja

Mürbchen 2 Eigelb

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 40 Min.

Zutaten für ca. 40 Stück:

Für den Teig:

1 TL Backpulver

250 g Mehl

200 g ungehärtete Margarine

3 EL Schlagsahne

1 Päckchen Vanillinzucker

Zum Bestreichen:

2 Eigelb

Zum Bestreuen:

Schokoladen- oder bunte Zuckerstreusel

Mürbekekse 3 Ei

500 g Mehl

300 g Butter

300 g Zucker

3 kleine Ei(er)

Pck. Backpulver

1 TL, gestr. Zimt, (ca.)

1 Prise Salz

Das Backpulver mit dem Mehl versieben. Alle anderen Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kekse ausstechen. Diese dann ca. 15 Min. bei 180 Grad backen.

Mürbteig 2 Ei

Zutaten:

2 Eier

200 g Zucker
250 g Butter oder Margarine
1 Päckchen Vanillezucker
1/2 Päckchen Backpulver

Mehl, wie von der Masse angenommen wird eine Prise Salz Dieser Teig eignet sich hervorragend für alle Plätzchen zum Ausstechen oder zum Formen. Auch bestens geeignet für den Fleischwolf mit einer Plätzchenvorrichtung. Alle Zutaten gut verkneten, der Teig darf nicht kleben. Eine Stunde kühl ruhen lassen. Und los geht es: ausstechen, formen, rollen, füllen ...Der Teig kann mit Kakao oder Lebensmittelfarbe ergänzt werden. Plätzchen bei mittlerer Hitze goldgelb backen. Zum Garnieren: Zuckerguss, Streusel, Mandeln, Nüsse, Kakaoglasur ... Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Mutzen 1 Ei

1 Portion(en)

60 g Butter
50 g Feinster Zucker

1 Ei

3 El. Rum
250 g Mehl
1 TL Backpulver
5 El. Milch

ZUM AUSBACKEN ==
Öl oder Pflanzenfett

ZUM BESTÄUBEN ==
Puderzucker

Handbuch für die Weihnachtsbäckerei,
hrsg. vom Hauswirtschaftl. Beratungsdienst
Pfeifer & Langen Köln
Erfasst von Angelique Presse

Die weiche Butter mit Zucker, Ei und Rum gründlich schaumig rühren,

nach und nach das mit Backpulver vermischte Mehl und die Milch zugeben und alles gut verkneten. Den Teig dünn ausrollen, mit einem Teigrädchen schräge Vierecke (Rauten) ausrädeln und in siedendem Fett schwimmend ausbacken. Die Mutzen auf Kückenkrepp abtropfen lassen und nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Zusätzlich mit Rosenwasser beträufeln.

Omas Plätzchen

(140 Stück)

375 g Mehl,
125 g Mondamin,
1/2 Päckchen Backpulver,
150 g Zucker,

2 Eier,

250 g Margarine.

Zum verzieren:

250 Puderzucker,
4 - 5 Eßl. Zitronensaft,
Schokostreusel,

Zuckerperlen.

Die Mehlmischung auf den Tisch schütten. In die Mitte Zucker und die Eier geben. Zucker und Eier mit einem teil des Mehls verrühren. Darauf das Fett verteilen. Alles schnell durchkneten. Die Tischplatte mit Mehl bestäuben und den Teig darauf ausrollen und Plätzchen ausstechen auf ein gefettetes Backblech legen und bei 175° 10 Min. backen. Puderzucker mit Zitronensaft anrühren und die kalte Plätzchen bestreichen, verzieren.

Gruß Inge

Orangen-Plätzchen

Zutaten:

200 g Butter,
150 g Zucker,

die abgeriebene Schale von zwei Orangen,
1 Päckchen Vanillezucker,
1 Prise Salz,
75 g Orangeat,
300 g Mehl,
150ml Sahne,
100 g bittere Orangenmarmelade,
50 g Puderzucker,
1-2 El Orangensaft

Zubereitung:

1. Butter, Zucker, Orangenschale, Vanillezucker und Salz verrühren, bis es schäumt.

2. Dann hacken wir das Orangeat fein, mischen es unter das Mehl und rühren es mit

Sahne unter den Butterschaum.

3. Wir formen etwa 60 kleine Teighäufchen und setzen sie aufs Backblech.

Im vorgeheizten Backofen müssen sie bei 180°C ca. 8-10 Minuten backen.

4. Wenn sie abgekühlt sind, bestreichen wir die Unterseite der Teighäufchen mit der

Orangenmarmelade und kleben jeweils zwei Plätzchen zusammen.

5. Puderzucker mit dem Orangesaft verrühren, damit werden die Plätzchen verziert.

Pfeffernüsse mit Zimt

2 Ei

Zutaten für ca. 40 Stück:

5 g Pottasche

1 EL Rosenwasser

2 Eier

225 g Zucker

225 g Mehl

100 g Zitronat

2 TL abgeriebene Zitronenschale

2 TL Zimt

je ½ TL Muskat-, Piment- und Nelkenpulver

1 Prise Salz

Für die Glasur:

1 EL Rum

100 g Puderzucker

Zubereitung:

Die Pottasche im Rosenwasser auflösen. Die Eier schaumig schlagen, den Zucker einrieseln lassen und in ca. 10 Minuten dickschaumig aufschlagen. Die aufgelöste Pottasche einrühren.

Mehl, fein gewürfeltes Zitronat, Zitronenschale, Gewürze gründlich mischen und unter die Eiermasse rühren. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und bei Zimmertemperatur über Nacht ruhen lassen.

Den Backofen auf 170° C (Umluft: 150° C) vorheizen. Den Teig nochmals durchkneten und zu Rollen mit ca. 2 cm Durchmesser formen. Davon je 2 cm dicke Scheiben abschneiden und diese zu Kugeln formen. Mit je 2 cm Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, leicht flach drücken und im Ofen 12-15 Minuten backen.

Für die Glasur Rum erhitzen, gesiebten Puderzucker darin glatt rühren. Die Pfeffernüsse aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit der Glasur überziehen. Das Gebäck vollständig erkalten lassen und in einer Blechdose gut verschlossen aufbewahren.

Quelle: Lisa Backen & Kochen 11/04

Pralinen Kekse

140 g Butter, zimmerwarm

175 g Mehl

50 g Puderzucker

1 TL Kaffeepulver, instant

1 TL Trüffel - Pralinenpaste

20 g Kakaopulver

30 g Schokolade, edelbitter, frisch gerieben

Tasse/n Marmelade (weihnachtliche Kirschmarmelade)

100 g Kuvertüre, zartbitter

Alle Zutaten, bis auf Marmelade und Kuvertüre, zu einem glatten Teig verarbeiten und zur Rolle geformt etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann aus der Rolle etwa knapp walnussgroße Stücke nehmen, zur Kugel formen und dann flach drücken bis etwa 5 mm dicke Plätzchen entstehen. Diese werden in der einen Hälfte mit einer Gabel verziert, in der anderen Hälfte mit der Fingerkuppe eine kleine Vertiefung drücken (bleibt leider beim Backen nicht vollständig erhalten).

Die Plätzchen mit größerem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 175 ca.10-12 Minuten backen. Auf einem Drahtgitter auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Marmelade im Wasserbad erhitzen, so dass sie nicht mehr fest, aber noch nicht flüssig ist. Mit einem TL etwas Marmelade in die Vertiefung geben und abkühlen lassen. Die Kugeln im Wasserbad flüssig werden lassen und die Plätzchen mit der Marmeladenhälfte eintauchen. Auf Backpapier legen und trocknen lassen.

Rahm Kekse

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten für ca. 40 Stück:

Für den Teig:

500 g Mehl
1/2 TL Backpulver
Salz
Mark von 2 Vanilleschoten
375 g ungehärtete Margarine
200 g Saure Sahne

Für den Belag:

Hagelzucker

Zubereitung:

1. Aus den Zutaten einen Knetteig bereiten, in Klarsichtfolie einschlagen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen, beliebige Plätzchen ausstechen, in Hagelzucker drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Backzeit: ca. 10 Minuten

Kühlzeit: ca. 12 Stunden

Rosinenkugeln

Für 20 Kugeln

140 g Mehl

1 Tütchen Vanillinzucker

1 Prise Salz

2 El Milch

125 g Butter

100 g Rosinen

1 Blutorange

70 g Puderzucker

Blutorange auspressen. Zwei bis drei Esslöffel davon abnehmen, im restlichen Saft die Rosinen einweichen. Mehl in eine Schüssel sieben, Butter in Flöckchen darauf verteilen, Vanillinzucker, Salz und Milch dazugeben. Zu einem glatten Teig verkneten, in Folie einschlagen und für eine Stunde in den Kühlschrank legen. Vom Teig mit einem Löffel Stücke abnehmen, im Handteller zu einer Scheibe formen, zwei bis drei Rosinen drauflegen, zu einer Kugel formen und auf einem mit Backtrennpapier ausgelegtem Backblech setzen.

Bei 175 Grad etwa 15 Minuten backen. Aus Puderzucker und Blutorangensaft eine nicht zu dünne Glasur rühren, die Kugeln noch heiß damit bestreichen. Dick glasieren, denn der Teig enthält keinen Zucker.

Rumkekse

300 g Mehl,

150 g Butter,

4 Eigelb,

40 g Zucker,

1 Beutel Rum-back

Aus allen Zutaten einen Knetteig bereiten. Plätzchen ausstechen, bei 175 Grad 10-12 Min backen.

Bunt verzieren.

Russisch Brot 3 Eiweiß

3 Eiweiß sehr steif schlagen
Nacheinander vorsichtig
60 g Puderzucker
1 Vanillezucker
1 EL Rübensirup
1/2 TL Zimt
1/2 TL Kakao
75 g Mehl
40 g Speisestärke darunter mischen und
in einen Spritzbeutel (Tülle 2) füllen

Das Backblech mit etwas Öl bestreichen und mit Backpapier auslegen.
Buchstaben aus Teig darauf spritzen und im vorgeheizten Ofen bei 150
Grad auf mittlerer Einschubleiste etwa 20 Minuten backen.
Inzwischen eine Glasur aus 1 EL Zucker und 2 EL Wasser rühren und kurz
aufkochen lassen.
Die heißen Buchstaben dünn damit bestreichen und nochmals für ungefähr
5 Minuten in den heißen Ofen stellen.
Die warmen Buchstaben vorsichtig vom Papier lösen. Auskühlen lassen
und in einer gut verschließbaren Blechdose aufbewahren, damit sie knusprig
bleiben.
Essen & trinken 11/1981

Schneeherzchen 2 Eigelb

210 g Butter
210 g Mehl
60 g Puderzucker
Zitronenschale

2 Eigelb

Marmelade od. Konfitüre

Kalte geschnittelte Butter, Mehl, Puderzucker, die abgeriebene Zitronenschale von 1/2 Zitrone., sowie das Eigelb schnell zu einem Teig verarbeiten. An einem kühlen Ort rasten lassen und dann auf einem mit Mehl bestäubten Brett ausrollen. Herzchen ausstechen, diese mit steifem Eischnee aus den 2 Eiweiß und 180 g Puderzucker bestreichen, auf ein gefettetes, bemehltes Blech legen und in der warmen Röhre (wo sonst??) backen. Die fertig gebackenen und ausgekühlten Plätzchen mit Marmelade miteinander verbinden, dabei die mit Eischnee bestrichene Seite nach außen!

so, erst mal kucken!!!!!!!!!!

Angie

Schoko Crossie

300 g Zartbitterschokolade und
200 g Vollmilchschokolade in einer Pfanne
schmelzen, 200 g Cornflakes dazugeben und gut untermischen, mit Hilfe
eines Teelöffels kleine Portionen abstechen und auf ein Tablett setzen, auf
das man zuvor Backpapier gelegt hat, fest werden lassen.

Schoko Weihnachtsplätzchen 1 Eigelb

150 g Mehl
1/4 TL Backpulver

1 Eigelb

100 g Butter
1/2 TL Kardamom, gemahlen
4 Tropfen Bittermandelöl
50 g Schokoröllchen
60 ml Sahne
1/2 TL Zimt, gemahlen
80 g Kuvertüre, zartbitter
100 g Kuvertüre Zimt & Koriander

Für den Teig Mehl, Backpulver, Eigelb, Butter, Kardamom und Bitterman-
delöl verrühren, Choco Röllchen unterkneten und den Teig ca. eine Stunde
ruhen lassen. Teig ausrollen, Herzen ausstechen, auf ein mit Backpapier
ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad
(Gas Stufe 1) ca. 15 Minuten backen, auskühlen lassen. Für die Creme
Sahne, Zimt und Couverture Zartbitter nach Packungsanweisung schmel-
zen und abkühlen lassen. Couverture ebenfalls schmelzen, auf Folie strei-
chen, etwas erkalten lassen und Herzen ausstechen. Die gebackenen Her-
zen mit der Creme bestreichen und die ausgestochenen Chocolate Herzen
auflegen.

Schwarz Weiß Brocken 1 Ei

150 g Butter oder Margarine
120 g Zucker
1 P. Vanillezucker

1 Ei

120 g Mehl
50 g Speisestärke

1 gestr. Tl. Backpulver
1 Eßl. Kakaopulver
1 Eßl. Milch

Butter oder Margarine mit Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Ei unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig halbieren. Eine Teighälfte in einen tiefen Teller geben und glatt streichen. Restlichen Teig mit Kakao und Milch verrühren, auf die Teighälfte in den Teller geben und glatt streichen. Von dem geschichteten Teig mit zwei Teelöffeln Häufchen abstechen und auf Backbleche setzen, dabei genügend Abstand lassen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 Grad
Heißluft: etwa 180 Grad
Backzeit: 10-15 Min. je Backblech

Das Gebäck erkalten lassen.

Sterne, gefüllt 2 Eigelb

Zutaten:

2 Eigelb
375 g Mehl
225 g Butter
175 g Zucker
1 Prise Backpulver
Puderzucker zum Bestäuben
Zuckerglasur

Den durchgekneteten Teig dünn ausrollen und Sterne ausstechen. Eine Hälfte der ausgestochenen Sterne in der Mitte mit Marmelade bestreichen. Die andere Hälfte der Sterne in der Mitte nochmals mit einem kleineren Stern ausstechen und auf die Marmeladensterne setzen. Goldgelb backen und mit Zuckerglasur rundherum bestreichen.

Sternschnuppen 1 Ei

Zutaten für ca. 100 Stück:

Für den Teig:

250 g Mehl,
150 g weiche Butter,
125 g Puderzucker,

1 Eigelb,

abger. Schale von 1 unbeh. Zitrone.

Außerdem:

300 g Puderzucker,

1 Eiweiß,

2-3 EL Saft (z.B. Rote Bete , Kirsch- oder Zitronensaft) und/oder einige Tropfen Speisefarbe.

Teigzutaten verkneten, zur Kugel formen und abgedeckt ca. 30 Min. kalt stellen. Portionsweise zwischen 2 aufgeschnittenen, leicht bemehlten Gefrierbeuteln 3-4 mm dick ausrollen. Sternschnuppen, Monde oder Tannenbäume ca. 6 cm groß ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen (evtl. 1 Eigelb und 1 EL Milch verrühren und damit die Kekse bepinseln, dann glänzen sie schön).

Im vorgeh. Ofen bei 180 °C auf mittlerer Schiene ca. 10 Min. backen. Auskühlen lassen.

Restliche Zutaten zu einem streichfähigen Guss verrühren, evtl. mit Speisefarbe färben. Plätzchen damit bepinseln und betupfen. Mit Gebäckschmuck oder Pistazien verzieren.

Tannenzapfen **1 Eigelb**

150 g Butter oder Margarine,
125 g Zucker,

1 Eigelb,

1 P. Vanillinzucker,
1 Prise Salz,
1 TL Instantkaffee,
1 EL dunkler Kakao,
1 EL Rum,

250 g Mehl,
Mehl zum Ausformen,
2 EL Puderzucker zum Bestäuben.

Fett, Zucker, Eigelb, Vanillinzucker, Salz, Kaffeepulver, Kakao und Rum in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät zu einer geschmeidigen Masse schlagen.

Das mit Backpulver gemischte Mehl vorsichtig unter die Masse kneten.

Aus dem Teig etwa 3 dicke Rollen formen und diese für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Rollen etwas flachdrücken, damit die Plätzchen später eine ovale Form bekommen. ½ cm dicke Stücke abschneiden. Mit einer kleinen spitzen Schere Schuppen einschneiden.

Die Zapfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. 12-15 Min. bei 180 °C backen.

Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.

Vanille Ecken 1 Ei + 1 Eiweiß

250 g Mehl Type 405
125 g Zucker
120 g Butter
125 g Hagelzucker
1 Vanilleschote

1 Ei

1 Eiweiß

2 Vanillinzucker
Salz

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben.

Mehl, Zucker, Vanillemark und Salz auf eine Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Ei hinein geben und die Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig dritteln und zu 3 Rollen (ca. 25cm lang) formen. Mit Hilfe eines Lineals aus den Rollen Dreiecke formen. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 45Min. kühl stellen.

Backofen auf 175 C vorheizen.

Eiweiß verquirlen. Vanillezucker und Hagelzucker mischen. Dreiecksrollen erst mit Eiweiß bestreichen und anschließend in Hagelzucker wenden. Aus

jeder Rolle ca. 25 Scheiben schneiden und auf mit Backpapier belegte Backbleche geben.
Kekse ca. 15 Min. backen. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Vanille Quark Nocken

120 g weiches Butterschmalz oder Margarine
70 g brauner Zucker
100 g Speisequark (20% Fett)
100 g Mehl
1 P. Vanille-Pudding
Hagelzucker

Butterschmalz mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Quark unterrühren. Mehl mit Pudding-Pulver mischen, sieben, auf mittlerer Stufe unter die Quarkmasse rühren. Den Teig mit zwei Teelöffeln in Häufchen auf Backbleche setzen, dabei genügend Abstand lassen. Die Teighäufchen mit einem feuchten Teelöffel etwas flach drücken (dafür den Löffel immer wieder in kaltes Wasser tauchen) und mit Hagelzucker bestreuen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 Grad
Heißluft: etwa 180 Grad
Backzeit: 10-15 Min. je Backblech

Das Gebäck erkalten lassen.

Tip: Sie können den Teig auch mit zwei Teelöffeln zu kleinen Nocken formen, die Nocken in einen Teller mit Hagelzucker oder braunem Zucker geben, darin wälzen und auf Backbleche setzen.

Vanille Sandplätzchen

(ergibt ca. 50 Stück)
200 g Speisestärke
50 g Mehl
1 Vanilleschote
200 g Butter
80 g Puderzucker
eventuell noch einige Tropfen Buttervanillearoma

Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. 2 Rollen formen und diese 2 Stunden lang

kühlen. Dann die Rollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und aufs Backpapier setzen.

Bei Umluft ca. 12 Minuten bei 175° backen.

Aber Vorsicht, ich bin schon süchtig nach den Dingen.

Grüße, Kk

Zimtkugeln

125 g Margarine

125 g Stärkemehl

50 g Puderzucker

40-50 g Mehl (ich brauchte die 50 g, oder sogar noch etwas mehr, eben so dass der Teig nicht an den Händen klebt)

1 Vanillezucker

1 gestr. TL Zimt

Konfitüre/Marmelade zum Füllen

Puderzucker zum Bestäuben

Aus dem Teig Kugeln formen (etwas größer als Haselnüsse), eine Vertiefung hineindrücken (mit kleinem Holzlöffelstiel, in Mehl getaucht, geht das gut), mit Marmelade füllen.

Laut Rezept wird jede Kugel mit einer kandierten Kirsche belegt, aber das lasse ich immer weg, wird mir einfach zu süß.

Bei Umluft 170°C ca. 12-15 Minuten backen, noch warm mit der Oberseite in Puderzucker drücken.

@Sieglinde

Du arbeitest ja richtig im Akkord!

Wie war denn Dein Zitronengebäck? Besser als meine Zitronen Schmand Plätzchen? Vielleicht würde ich das dann auch noch probieren, wollte eben gern was schönes zitroniges.

Und sonst, Dein Urteil? Was sind die Sorten, die Du noch einmal backen wirst? Das waren doch sicher dann die leckersten, oder?

Liebe Grüße und viel Spaß beim Weiterbacken!

Kironi

Zusammen gestellt . www.hans-joachim60.de

Zitronen Schmand Kekse

1 Zitrone,
200 g Mehl
1 Prise Salz,
60 g Zucker
100 g Margarine,
50 g Schmand

Von der Zitrone die Schale abreiben, den Saft auspressen. Zitronenschale und 3 EL Zitronensaft mit Ei, Mehl, Salz, Zucker, Margarine und Schmand in eine Rührschüssel geben. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. In einen Spritzbeutel füllen und kleine Tatzen von etwa 8 g auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 C etwa 20 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Pikant

Arabische Kichererbsenplätzchen 1 Ei

125 g Kichererbsen
(Kreuzkümmel)
250 ml Wasser
1/4 TL Cayennepfeffer
1 Lorbeerblatt
1/2 TL Jodmeersalz
1 kl Knoblauchzehe
1 EL Petersilie
40 g Zwiebeln
1 EL Erdnussmus
1/4 TL Kurkuma

1 Ei

1/4 TL Piment
Sesam
1/4 TL Kumin
zum Panieren

Die Kichererbsen kalt abspülen und in dem Wasser über Nacht kalt abspülen. Das Lorbeerblatt dazugeben und die Erbsen in etwa 45 Minuten weich kochen. Auf einem Sieb abtropfen lassen und das Lorbeerblatt entfernen. Im Elektrohacker portionsweise pürieren.

Den Knoblauch dazupressen. Die Zwiebel sehr fein hacken und mit

wenig Wasser und allen übrigen Zutaten zu den Kichererbsen geben.

Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Aus der Masse pro Person 3 Küchlein formen und in Sesam panieren. Dann in etwas Fett bei mäßiger Hitze von beiden Seiten goldgelb braten.

Auberginen Kartoffel Plätzchen 2 Ei

1 kg Auberginen
1/2 Bd Petersilie
500 g Kartoffeln

2 Eier

Salz Pfeffer
100 g Parmesan
3 Sch Weizentostbrot
150 g Zwiebeln
Öl zum Frittieren

Den Backofen auf 200C vorheizen. Die Auberginen mehrmals mit einer Gabel einstechen und 30 Minuten im Ofen garen. Kartoffeln in Salzwasser 20 Minuten garen, dann pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Auberginen aus dem Ofen nehmen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen, eventuell auspressen und unter die Kartoffelmasse mischen. Parmesan raspeln, Zwiebeln pellen und fein hacken. Petersilie ebenfalls fein hacken. Die vorbereiteten Zutaten mit den Eiern unter die

Auberginen-Kartoffelmasse rühren, salzen und pfeffern. Brot toasten und im Mixer zermahlen. Aus der Auberginen-Kartoffelmasse mit feuchten Händen 3 kleine Plätzchen pro Person formen, in den Toastbrotwürfeln wenden und leicht andrücken. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen. Die Plätzchen darin schwimmend auf jeder Seite 2 Minuten bei mittlerer Hitze goldgelb ausbacken. Heiß, lauwarm oder kalt servieren.

12 Portionen

Tipp:

In der arabischen Küche serviert man zu Kichererbsenplätzchen eine Sauce aus Joghurt und Schafskäse, die mit Knoblauch gewürzt wird. Zusammen mit einigen Oliven und Tomatenschnitzen ergibt das eine leichte Mahlzeit für den Sommer oder eine attraktive Bereicherung für Ihre nächste Party. Doch die Kichererbsenplätzchen passen auch

sehr gut zu Ratatouille, aber auch zu unserem einheimischen Gemüse wie z.B. Grünkohl oder Wirsing mit Möhren. Oder auch zu Rosenkohl in Sahnesauce.

:Menge : 2 Portionen

:Quelle : Nach: Kraut und Rüben 01/95
Gepostet: Diana Drossel

Käsemutzen 2 Ei

4 Portionen

500 g Mehl
2 TI Backpulver; gestr. TL
100 g Margarine

2 Eier

100 g Gouda
1 El. Kümmel
1 TI Pfeffer, weiß; gemahlen
Pflanzenfett

Kalenderblatt vom 30. Januar (ohne Jahreszahl)
Gepostet von: Sabine Becker

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Margarine und Eier zugeben. Käse fein reiben und ebenfalls zum Mehl geben. Kümmel und Pfeffer darüber streuen und zu einem festen Teig verkneten. Teig zugedeckt 30 Minuten kalt legen. Danach den Teig auf einem bemehlten Backbrett ca. 1 cm dick auswellen. Den Teig mit einer Mutzenmandelform ausstechen. Gebäck im 180 Grad C heißen Fett ca. 3 Minuten ausbacken, danach auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

TIP: Wenn Sie keine Mutzenmandelform haben, können Sie auch einen kleinen Gebäckausstecher von ca. 1 1/2 cm Durchmesser verwenden.

PS

Es sind gesammelte Rezepte, von Renate1, teils noch nicht probiert.

Musste teilweise die Überschriften, umstellen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de 05.12.2004