



Advent, Advent ein Lichtlein brennt

Band 2

Feines Gebäck zur Weihnachtszeit
von
Lothar Schäfer

Diese Kochrezepte wurden mit Hilfe des
Rezept-Verwaltungs-Programms B&S-Rezept
erfaßt und mittels LaTeX ausgedruckt

©L. Schäfer
Dellenburg 11,
44869 Bo.-Wattenscheid

Inhaltsverzeichnis

1	Kuchen, Gebäck, Pralinen	1
1.1	Amarena-Mohn-Schnecken	1
1.2	Anisplätzchen	1
1.3	Badener Kräbeli	2
1.4	Bärentatzen	2
1.5	Bärentatzen	3
1.6	Baiser-Küsse	4
1.7	Bananenbusserln	4
1.8	Bethmännchen	4
1.9	Biberle	5
1.10	Biskuitzungen	5
1.11	Buchweizenkekse mit Kardamom und Kokosblütenzucker	6
1.12	Bunte Weihnachtssterne	6
1.13	Buttergebäck	7
1.14	Cappuccino-Schokokekse	7
1.15	Dattel-Busserln mit Nüssen	8
1.16	Dattellekse	9
1.17	Dattelmakronen	9
1.18	Dekorative Spitzbuben	9
1.19	Dörrobstmakronen	10
1.20	Donut-Schoko-Sterne	10
1.21	Einfache Amarettokekse	11
1.22	Einfaches Buttergebäck	11
1.23	Elisen-Lebkuchen	12
1.24	Erdnuss-Cookies	12
1.25	Erdnuss-Macarons	13
1.26	Erdnussmakronen	14
1.27	Florentiner	14
1.28	Florentiner	15
1.29	Florentiner Berge	15
1.30	Frankfurter Bethmännchen	16
1.31	Gefüllte Blätterteigstaugen	17
1.32	Gefüllte Halbmöndchen	17
1.33	Gefüllte Makronen mit Ananas	18
1.34	Gefüllte Mandelkipferln	18
1.35	Gefüllte Pfaffenhütchen	19
1.36	Gefüllte Plätzchen mit Äpfeln, Nüssen und Karamell	20
1.37	Gefüllte Schokotaler	20
1.38	Geleedoppeldecker	21

1.39	Gestrudelte Konfitürekränze	22
1.40	Gewürzkringel mit Nougat-Creme	22
1.41	Glasierte Pfeffernüsse	23
1.42	Grenadine-Makronen	24
1.43	Haferflockenkekse mit Orange	24
1.44	Haferflockenkekse mit Schokotropfen	25
1.45	Hafermüsli-Kugeln	25
1.46	Hagebuttenplätzchen	26
1.47	Halbmonde mit Rumglasur	27
1.48	Haselnuss-Makronen	27
1.49	Haselnuss-Marmeladen-Plätzchen	27
1.50	Haselnusskuchen	28
1.51	Heidesand-Plätzchen	28
1.52	Hildabrötchen	29
1.53	Himbeer-Macarons mit Schokoglasur	29
1.54	Himbeerschaumgebäck	30
1.55	Honiglebkuchen	31
1.56	Honigleckerli	31
1.57	Husarenkrapfen	32
1.58	Husarenkrapfen mit Puderzucker	32
1.59	Ingwer-Lebkuchen-Kekse	33
1.60	Ingwerherzen	33
1.61	Kaffee-Marzipan-Plätzchen	34
1.62	Kaffeetupfen	34
1.63	Kakao-Knusperkugeln	35
1.64	Karamell-Schoko-Blüten	35
1.65	Karamell-Schoko-Cookies	36
1.66	Karamellen mit Pinienkernen	36
1.67	Karamelltoffees mit Meersalz	37
1.68	Kernige Schoko-Herzen	37
1.69	Kirschwasserwürfel	38
1.70	Kissinger Brötchen	38
1.71	Klassische Nussecken	39
1.72	Klassische Zimtsterne	39
1.73	Kleiebrötchen	40
1.74	Knusprige Haferplätzchen	40
1.75	Knusprige Zimt-Vanille-Taler	41
1.76	Knuspriges Schokodreierlei	42
1.77	Kokos-Makronen mit Chili	42
1.78	Kokos-Marzipan-Makronen	43
1.79	Kosmakronen	43
1.80	Kokosnockerln	44
1.81	Kokosnussstreifen	44
1.82	Konfitüre-Taler	44

1.83	Kraftpaket	45
1.84	Kürbisplätzchen	46
1.85	Latte Macchiato-Gebäck	46
1.86	Lebkuchen mit Mandeln	47
1.87	Lebkuchen-Macarons	47
1.88	Lebkuchenkekse	48
1.89	Lebkuchensterne mit Mandeln	49
1.90	Limetten-Heidesand	49
1.91	Linzer Stangen	50
1.92	Macarons mit gebrannten Mandeln und Schokocreame	50
1.93	Macarons mit Kirsch	51
1.94	Makronen-Geleestreifen	52
1.95	Makronenstangen mit Marzipan	52
1.96	Mandarinen-Macarons	53
1.97	Mandel-Bärentatzen	53
1.98	Mandel-Florentiner	54
1.99	Mandel-Marzipan-Blätter	55
1.100	Mandel-Pinien-Makronen	55
1.101	Mandel-Spekulatus	56
1.102	Mandelbögen	56
1.103	Mandelgebäck mit Gewürzen	57
1.104	Mandelkekse	57
1.105	Mandelkringel	58
1.106	Mandellebkuchen	58
1.107	Mandelmonde	59
1.108	Mandelplätzchen	59
1.109	Mandeltaler	60
1.110	Mango-Kokoszungen	60
1.111	Marmormakronen	61
1.112	Marzi-Pane	61
1.113	Marzipan-Walnuss-Makronen	62
1.114	Marzipangebäck	63
1.115	Mini-Amerikaner	63
1.116	Ministollen	64
1.117	Mixed-Nuts-Schäumchen	64
1.118	Mohn-Vanillekipferl	65
1.119	Mohnbissen	65
1.120	Mokka-Baisers	66
1.121	Mokka-Makronen	66
1.122	Mürbteigplätzchen mit Leinsamen	67
1.123	Neapolitaner	67
1.124	Nougatmakronen	68
1.125	Nuss-Karamell-Kekse	68
1.126	Nuss-Stangen mit Nougat	69

1.127	Nussheidesand	69
1.128	Nuss Herzen mit Karamell	70
1.129	Nussknacker	70
1.130	Nussleckerli	71
1.131	Nussmakronen	72
1.132	Nussnougat-Butter-Sterne	72
1.133	Orangen-Mandelplätzchen	72
1.134	Pecannuss-Brownies	73
1.135	Pfaffenhütchen	74
1.136	Pfeffernüsse	74
1.137	Pignoli	75
1.138	Pinienbrötchen	75
1.139	Pistazienstangen	75
1.140	Plätzchenlollis mit Marmelade	76
1.141	Punschbrezeln	77
1.142	Quitten-Ravioli-Kekse	77
1.143	Rigoletto	78
1.144	Rosinenkekse	79
1.145	Rotwein-Schoko-Cookies	79
1.146	Rübliwürfel	80
1.147	Sablés mit Haselnüssen	80
1.148	Safran-Orangenzungen	81
1.149	Safranplätzchen	81
1.150	Schachbrett-Torte	82
1.151	Scharfe Schokos	83
1.152	Schichtnougatwürfel Mit Sesam	83
1.153	Schmalztaler	84
1.154	Schneekristalle	84
1.155	Schoko-Kipferl	85
1.156	Schoko-Lebkuchen	85
1.157	Schoko-Mandelberge	86
1.158	Schokobaiser mit Mürbeteig	86
1.159	Schokokrapfen mit Karamell	87
1.160	Schokoladen-Heidesand	88
1.161	Schokoladen-Macarons	88
1.162	Schokoladen-Pfefferkuchen	89
1.163	Schokoladen-Zimt-Busserl	90
1.164	Schokoladengebäck	90
1.165	Schokoladenmakronen	91
1.166	Schokoladensterne mit Mandeln und Kakaopulver	91
1.167	Schokoladentoffees mit Ingwer	92
1.168	Schwarz-Weiß-Gebäck	92
1.169	Schwarz-Weiß-Gebäck	93
1.170	Sesamplätzchen	93

1.171	Shortbread-Herzen mit Schokolade	94
1.172	Spekulatius	94
1.173	Spitzbuben	95
1.174	Spitzbuben	95
1.175	Spritzgebäck	96
1.176	Süße Doppelherzen	96
1.177	Süße Mini-Burger	97
1.178	Tannenbäumchen	98
1.179	Törtchen mit Walnusscreme	98
1.180	Toskanisches Mandelgebäck	99
1.181	Vanille-Knusperli	99
1.182	Vanille-Macarons	100
1.183	Vanille-Mürbchen mit Rumrosinen	100
1.184	Vanille-Whoopies	101
1.185	Vanillesterne	101
1.186	Vollmilch-Erdnuss-Bonbons	102
1.187	Walnuss-Schoko-Cookies	102
1.188	Walnuss-Streifen	103
1.189	Walnussplätzchen	104
1.190	Weihnachtliche Gewürzsterne	104
1.191	Weihnachts-Bambi	105
1.192	Weihnachtsengel aus Hefeteig	105
1.193	Weihnachtsengel aus Mürbeteig	106
1.194	Weißer Nürnberger Lebkuchen	106
1.195	Wespennester	107
1.196	Whisky-Schokoladen-Bissen	107
1.197	Wiener Nussplätzchen	108
1.198	Würzige Zimtsterne	108
1.199	Zartknusprige Anisplätzchen	109
1.200	Zebra-Zimtbusslerl	109
1.201	Zedernbrot	110
1.202	Zimt-Schoko-Sterne	110
1.203	Zimtmakronen	111
1.204	Zimtmakronen	111
1.205	Zimtsterne	112
1.206	Zitronenherzen	112
1.207	Zoo & Co. aus Lebkuchen	113

1 Kuchen, Gebäck, Pralinen

1.1 Amarena-Mohn-Schnecken

300 g + etwas Mehl	1 Glas (212 ml) Amarenakirschen
125 g Zucker	1 Beutel (250 g) Mohn-Back (backfertige Mohnfüllung)
1 Pkg. Vanillinzucker	175 g Hagelzucker
Salz	Backpapier
2 Eier +1 Eigelb (Gr. M)	
150 g kalte Butter	

300 g Mehl, Zucker, Vanillinzucker, 1 Pr. Salz, 1 Ei und Butter in Stückchen in eine Rührschüssel geben. Erst alles mit dem Handrührgerät und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 45 Minuten kalt stellen.

Kirschen abtropfen lassen und fein hacken. Mohn-Back und 1 Ei verrühren. Hälfte Mürbeteig mit etwas Mehl bestäuben und auf einem Stück Backpapier zum Rechteck (ca. 18x30 cm) ausrollen. Mit der Hälfte Mohnmasse bestreichen, dabei auf beiden Längsseiten ca. 1,5 cm Rand frei lassen. Hälfte Kirschen auf die Mohnmasse streuen. Teig mithilfe des Backpapiers von der Längsseite her aufrollen. 2. Hälfte Teig ebenso ausrollen, bestreichen und aufrollen. Beide Rollen in Hagelzuckerwenden, Hagelzucker dabei andrücken. Rollen ca. 1 Stunde kalt stellen.

Jede Rolle in ca. 30 Scheiben schneiden, auf 2-3 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. 1 Eigelb und 1 EL Wasser verquirlen und die Scheiben damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3) ca. 12 Minuten backen. Auskühlen.

Mengenangabe: 60 STÜCK

Backzeit pro Blech ca. 12 Min.

Kühlzeit ca. 1 3/4 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Stück ca.: 80 kcal

1.2 Anisplätzchen

150 g Puderzucker	1 Pkg. Vanillezucker
2 Eier (Größe M)	150 g Mehl
1 Prise Salz	1 TL gemahlener Anis (3 g)

Zwei Backbleche mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Den Puderzucker sieben und mit den Eiern, dem Salz und dem Vanillezucker in eine Schüssel geben. Eine größere Kasserolle, in die die Schüssel hineinpasst, mit Wasser

füllen und erhitzen. Mit dem Handrührgerät die Eier-Zucker-Masse in dem Wasserbad warm schlagen, bis sie circa 40 Grad erreicht hat. Danach die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse langsam kalt schlagen. Das gesiebte Mehl mit dem Anis unter die Schaummasse heben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Mit genügend Abstand zueinander kleine Tupfen auf die Backbleche spritzen. Die Anisplätzchen mindestens 10 Stunden, besser über Nacht, bei Raumtemperatur antrocknen lassen. Sie müssen eine feste Oberfläche bekommen haben und sollen sich auf dem Backblech verschieben lassen. Die Anisplätzchen 20-30 Minuten auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen backen. Die Plätzchen sind fertig, wenn sie an der Unterseite leicht zu bräunen beginnen, die Häubchen aber noch fast weiß sind. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Die Plätzchen sollten als erste Sorte gebacken werden, denn bis zum Verzehr sollten sie möglichst 2-3 Wochen in einer Dose kühl und trocken lagern, damit sie weicher werden.

Mengenangabe: 60 Stück

Backzeit: 30 Minuten

Trockenzeit: 10 Stunden

Zubereitungszeit: 25 Minuten

1.3 Badener Kräbeli

200 g Zucker	lich)
2 Eier	250 g Mehl
2 Tropfen Anisöl (in der Apotheke erhält-	1 Msp. Backpulver

Zucker und Eier mit Anisöl weißschaumig rühren. Mehl im Backofen etwas erwärmen, mit Backpulver mischen, mit der Eimasse verkneten. Auf einer bemehlten Fläche fingerdicke Rollen daraus formen. Rollen in 5 cm lange Stücke schneiden. Teigstücke seitlich viermal einschneiden und halbkreisförmig formen. Plätzchen auf ein gefettetes Backblech setzen und über Nacht trocknen lassen. Danach Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad (Gas Stufe 1/2) ca. 25 Min. backen. (Das Gebäck zeigt dann die gewünschte, typische Füßchenform).

Mengenangabe: 45 Stück

pro Stück ca.: 30 kcal / 130 kJ

1.4 Bärenatzen

125 g Zartbitterschokolade	1 TL Zimtpulver
250 g Mandeln	2 EL Kakaopulver
3 Eiweiß	flüssige Butter und Zucker für die Förmchen
1 Prise Salz	100 g Zartbitterkuvertüre
250 g Zucker	

Die Schokolade hacken, mit den Mandeln vermischen und in der Küchenmaschine fein mahlen. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, nach und nach den Zucker einstreuen und weiterschlagen, bis die Masse weiß glänzend Spitzen zieht. Die Schoko-Mandel-Mischung mit Zimt und Kakao unter den Eischnee heben. Von der Masse mit einem Löffel walnussgroße Kugeln abstechen. Die Förmchen buttern und mit Zucker ausstreuen. Die Teigstücke in die Förmchen drücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen und über Nacht trocknen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen. Die Tatzen im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten backen. Vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Entweder die Tatzen so lassen oder die Kuvertüre grob hacken und in einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Bärenatzen auf einer Seite in die Kuvertüre tauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Tipps: - Dunkle Schokolade gibt das intensivste Schokoladenaroma. Sie wird erst grob gehackt. - Die ungeschälten Mandelkerne mit der Schokolade in der Küchenmaschine fein mahlen. - Die Eiweiße in einer Schüssel weiß glänzend schlagen. - Die Mandel-Schokoladen-Mischung unterheben. - Die Förmchen ausbuttern und zuckern und den Teig hineindrücken.

Mengenangabe: 30 Stück

Backzeit: 15 Minuten

Wartezeit: 12 Stunden

Zubereitungszeit: 40 Minuten

1.5 Bärenatzen

125 g Butter

65 g Puderzucker

1/2 TL Vanillezucker

1 klein. Ei

65 g gemahlene Mandeln

1/2 TL gemahlener Ingwer

1/2 TL gemahlener Zimt

1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von

125 g Mehl

Für die Füllung;

2 EL Hagebuttenkonfitüre

Butter, Puder- und Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts glattrühren. Das Ei dazugeben, Mandeln, Ingwer, Zimt, Zitronenschale und Mehl unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Bärenatzenhälften auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Dabei genügend Platz zwischen den einzelnen Hälften lassen: Der Teig läuft beim Backen etwas auseinander. Etwa eine Stunde kühlstellen. Im vorgeheizten Backofen etwa 15 Min. backen (E-Herd: 175°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2). Die Bärenatzenhälften auskühlen lassen. Die Hälfte davon auf der flachen Rückseite mit der Konfitüre bestreichen und übrige Bärenatzenhälften daraufsetzen.

Mengenangabe: 40-50 Stück

1.6 Baiser-Küsse

4 Eiweiß	200 g Pekannüsse
250 g Feinster Zucker	50 g Soft-Datteln ohne Stein

Eiweiß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen, 1-2 Min. weiterschlagen. Nüsse, Datteln fein hacken und mit einem Teigspatel unterheben.

Ofen auf 200 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Mit Abstand Häufchen auf Backpapier setzen und ca. 20 Min. backen.

Mengenangabe: 65 Stück

Backen ca. 20 Min.

Vorbereitung ca. 30 Min.

pro Stück ca.: 40 kcal; E 1 g, F 2 g, KH 4 g

1.7 Bananenbuserln

3 Eiweiß	175 g gemischte Haselnüsse und Walnuskern
125 g Zucker	
1 Pkg. Vanillinzucker	200 g getrocknete Bananen,
1/2 Zitrone, Saft von	2 EL gehackte Pistazien

Eiweiß 1-2 Minuten schlagen, Zucker, Vanillinzucker und Zitronensaft unterrühren. Eiweißmasse im warmen Wasserbad so lange weiterrühren, bis sie 'Bahnen' zieht. Nüsse grob hacken, Bananen in dünne Scheiben schneiden und unter die Eiweißmasse heben. Den Teig in Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Teighäufchen mit Pistazien bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Gas Stufe 1) ca. 20 Min. backen.

Mengenangabe: 35 Stück

pro Stück ca.: 70 kcal / 305 kJ

1.8 Bethmännchen

325 g ungeschälte Mandeln	1 Ei
200 g Puderzucker	2 Eigelb

Mandeln abziehen, 50 g davon halbieren und zur Garnitur aufbewahren. Restliche Mandeln sehr fein reiben. Mit Puderzucker, 1 Ei und 1 Eigelb gut verrühren. Daraus Kugeln (2 1/2 cm Ø) formen, auf gefettetes Blech setzen und mit Eigelb bestreichen. Je 3 Mandelhälften hochkant in jede Kugel drücken. Kugeln über Nacht trocknen lassen. Am nächsten Tag im Backofen bei 170 Grad (Gas Stufe 1-2) 25 Minuten backen.

Mengenangabe: 40 Stück **pro Stück ca.:** 80 kcal / 335 kJ

1.9 Biberle

100 g Honig	2 EL Kirschwasser
25 g Butter oder Margarine	2 Zwiebäcke
2 gehäufte EL Zucker	1 Pkg. (200 g) Marzipan-Rohmasse
200 g Mehl	50 g Puderzucker
1 Beutel Lebkuchengewürz	1 EL Kirschwasser
2 gestr. TL Backpulver	

Honig, Fett und Zucker vermischen und erwärmen. Gesiebtetes Mehl, Lebkuchengewürz und Backpulver unter die Honigmischung rühren, Kirschwasser untermischen. Zwiebäcke zerdrücken und unterkneten. Teig über Nacht ruhen lassen. Marzipan mit gesiebtetem Puderzucker und Kirschwasser verkneten, daraus 3 Rollen (1 -2 cm O) formen und 1 Stunde kalt legen. Honigteig zu 3 Teigplatten in der Länge der Marzipanrollen auswellen. Jeweils eine Marzipanrolle darin einwickeln. Teig andrücken, 1-2 Std. kalt legen. Aus den Rollen mit Zickzack-Schnitten Dreiecke schneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Plätzchen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) ca. 15 Minuten backen.

Mengenangabe: 65 Stück

pro Stück ca.: 30 kcal / 125 kJ

1.10 Biskuitungen

3 Eier	100 g Nougat
175 g Zucker	etwas Kuvertüre zum Überziehen der Plätzchen.
1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von	
100 g Mehl	

Eier und Zucker schaumig rühren. Zitronenschale und Mehl unterkneten. Backblech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig mit einem TL ovale Plätzchen auf das Blech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas Stufe 2) ca. 10 Min. backen. Die Teigländer sollen goldgelb sein. Je zwei erkaltete Plätzchen mit zerlassener Nougat zusammensetzen. Plätzchen mit zerlassener Kuvertüre überziehen.

Mengenangabe: 35 Stück

pro Stück ca.: 50 kcal / 205 kJ

1.11 Buchweizenkekse mit Kardamom und Kokosblütenzucker

100 g Buchweizenmehl	1 Prise Salz
100 g gemahlene Walnüsse	100 g Kokosblütenzucker
50 g gehackte Mandeln	200 g Butter
50 g Maisstärke	2 Eigelb
1 TL gemahlener Kardamom	3-4 EL Buchweizenschrot

Das Buchweizenmehl mit den gemahlenden Walnüssen, den gehackten Mandeln, der Maisstärke, Kardamom, Salz und Zucker vermengen und auf die Arbeitsfläche häufeln. In der Mitte eine Mulde formen und die Butter in Stücken mit den Eigelben hineingeben. Alles zu Krümeln hacken und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas kaltes Wasser ergänzen. Den Teig zu 2-3 Rollen (Durchmesser circa 4 cm) formen und abgedeckt circa 30 Minuten kalt stellen. Den Ofen auf 180 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigrollen im Buchweizenschrot wälzen und in circa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene circa 15 Minuten goldbraun backen. Vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

Mengenangabe: 35 Stück

Backzeit: 15 Minuten

Kühlzeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 25 Minuten

1.12 Bunte Weihnachtssterne

<i>Für den Teig:</i>	1/4 TL Lebkuchengewürz
125 g Butter	1/2 Pkg. Vanillezucker
125 g brauner Zucker	<i>Außerdem:</i>
375 g Mehl	175 g farbige, klare Fruchtbonbons
1 Eigelb	Mehl zum Ausrollen
90 g heller Sirup	2 Eigelb
25 g dunkler Sirup	Puderzucker zum Bestäuben
1 TL Backpulver	Bastelschnur
25 g gemahlene Mandeln	

Butter in Stückchen, Zucker, Mehl, Eigelbe, hellen und dunklen Sirup, Backpulver, Mandeln und Gewürze in eine große Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Folie gewickelt circa 60 Minuten kalt stellen. Bonbons nach Farben sortiert sehr fein hacken. Den Teig auf einer leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Sterne (circa 7 cm groß) ausstechen. Jeweils einen kleineren Stern aus der Mitte stechen. Den Backofen auf 175 Grad (Gas: Stufe 2) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Alle Sterne auf das Backblech legen und kleine Löcher zum

Anhängen stechen. Die kleinen Sterne mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen circa 3 Minuten backen. Die kleinen Sterne beiseitelegen. Die großen Sterne mit den gehackten Bonbons füllen, weitere 5 Minuten zu Ende backen. Eventuell zwischendurch noch etwas Bonbonsplitter nachfüllen. Die Sterne abkühlen lassen und leicht mit Puderzucker bestäuben. Die Schnur zum Aufhängen durch die Löcher ziehen.

Mengenangabe: 65 Stück

Backzeit: 8 Minuten

Kühlzeit: 60 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

1.13 Buttergebäck

200 g Butter

1 Eigelb

3 EL Rum

1/2 unbeh. Zitrone, abger. Schale und Saft
von

50 g Zucker oder Puderzucker

1 Pkg. Vanillinzucker

375 g Mehl

Außerdem:

1-2 Eigelb

Geschmeidiges Fett mit Eigelb, Rum, Zitronensaft und -schale, Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. Das gesiebte Mehl unterkneten. Teig ca. 1 Std. kalt legen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick auswellen. Plätzchen ausstechen oder -schneiden. Auf gefettete Bleche legen und mit verquirltem Eigelb bepinseln. Plätzchen im auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten backen.

Mengenangabe: 50 Stück

pro Stück ca.: 65 kcal / 270 kJ

1.14 Cappuccino-Schokokekse

Für den Teig

125 g weiche Butter

75 g Puderzucker

1 EL Vanillezucker

150 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

1 EL Instant-Espressopulver

1 Prise Salz

Zum Füllen und Garnieren:

150 g Espressobohnen

150 ml Sahne

200 g Vollmilchschokolade

100 g Bitterschokolade

Die Butter mit dem Handrührgerät cremig quirlen. Den Puderzucker dazusieben, Vanillezucker ergänzen und 1-2 Minuten gut verrühren. Das Mehl mit den Mandeln, Espresso und Salz mischen und unter den Teig rühren. Mit den Händen glatt verkneten und in Folie gehüllt circa 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie portionsweise dünn ausrollen und nochmals circa 30 Minuten in

den Kühlschrank legen. Den Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig Plätzchen (z. B. Monde und Kreise) ausstechen. Auf das Backblech legen und im vorgeheizten Ofen 8-10 Minuten backen. Vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Die Espressobohnen in der Sahne aufkochen lassen, vom Herd nehmen und 5-10 Minuten ziehen lassen. Die Sahne durch ein Sieb in eine weitere Schüssel gießen. Die Vollmilchschokolade klein brechen und in der heißen Sahne auflösen. Die Masse in den Kühlschrank stellen, bis sie spritzfähig ist. Die Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle füllen und die Hälfte der Plätzchen mit der Creme bespritzen. Die übrigen Plätzchen auflegen und leicht andrücken. Etwa 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Bitterschokolade klein brechen und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Wieder etwas abkühlen lassen, in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle füllen und die Plätzchen z. B. mit Sternchen und Punkten verzieren.

Mengenangabe: 35 Stück

Backen: 10 Minuten

Kühlen und Auskühlen: 75 Minuten

Zubereitungszeit: 90 Minuten

1.15 Dattel-Busserln mit Nüssen

4 Eiweiß	200 g fein gehackte Walnüsse
1 EL Zitronensaft	50 g gehacktes Orangeat
1 Prise Salz	1 EL abger. Orangenschale
275 g Puderzucker	2 cl Orangenlikör
1 EL Speisestärke	50 g dunkle Kuvertüre
100 g gehackte getrocknete Datteln	

Eiweiß mit Zitronensaft und Salz steif schlagen. Dabei nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen, bis die Masse dickschaumig ist und Spitzen bildet.

Stärke, Datteln, Nüsse, Orangeat und Orangenschale mischen, mit dem Likör unter die Baisermasse heben.

Ofen auf ISO Grad vorheizen 2 Bleche mit Backpapier auslegen Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen von der Masse abstechen und mit etwas Abstand auf die Bleche setzen. Auf der unteren Einschubleiste jeweils etwa 30 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

Die Kuvertüre grob zerkleinern und im heißen Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel geben eine winzige Spitze abschneiden und die Dattel-Busserln gitterförmig damit garnieren. Trocknen lassen. Makronen in einer gut schließenden Dose aufbewahren.

Mengenangabe: 50 Stück

Backen ca. 60 Min.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Stück: 60 kcal; E 1 g, F 3 g, KH 9 g

1.16 Dattelkekse

1 Pkg. Datteln (200 g)	3 Eier
350 g kernige Haferflocken	100 g Zucker
75 g Butter oder Margarine	1 TL Zimt

Datteln entsteinen und in feine Streifen schneiden. Haferflocken im erhitzten Fett etwa 1 Min. rösten. Eier, Zucker und Zimt cremig rühren. Datteln und abgekühlte Haferflocken unterkneten. Mit zwei Teelöffeln Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Bei 175 Grad (Gas Stufe 2) ca. 20 Min. backen.

Mengenangabe: 30 Stück

pro Stück ca.: 105 kcal / 440 kJ

1.17 Dattelmakronen

125 g Butter oder Margarine	2 Eier
250 g kernige Haferflocken	100 g Zucker
125 g getrocknete Datteln	1 Pkg. Vanillinzucker
125 g getrocknete Feigen	1/2 TL Backpulver

Fett in einer Pfanne erhitzen. Haferflocken unterrühren, etwas braun werden, dann abkühlen lassen. Entsteinte Datteln und Feigen fein würfeln. Eier, Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. Haferflocken, Backpulver und Trockenfrüchte unterrühren. Mit zwei Teelöffeln Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen. Makronen im auf 180 Grad (Gas Stufe 2) vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. backen.

Mengenangabe: 50 Stück

pro Stück ca.: 65 kcal / 270 kJ

1.18 Dekorative Spitzbuben

300 g Mehl, ca.	250 g weiche Butter
100 g Zucker	2 Eier
2 EL Vanillezucker	150 g rotes Johannisbeergelee, ca.
1 Prise Salz	1 EL Cassislikör
100 g gemahlene Mandeln (geschält)	Puderzucker zum Bestäuben

Das Mehl mit dem Zucker, dem Vanillezucker, Salz und den Mandeln auf die Arbeitsfläche häufeln. In der Mitte eine Mulde formen und die Butter in kleinen Stücken zusammen mit den Eiern unterhacken (am besten mit einer Teigkarte). Rasch zu einem glatten Teig verkneten. Nach Bedarf etwas Mehl oder kaltes Wasser ergänzen. In Frischhaltefolie wickeln und circa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 170 Grad

Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig portionsweise circa 3 mm dünn ausrollen und Plätzchen ausstechen. Bei der Hälfte in der Mitte einen kleinen Stern oder ein Herz ausstechen und alle Plätzchen auf das Blech legen. Im Ofen 10-12 Minuten goldbraun backen. Vorsichtig vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Das Gelee mit dem Likör glatt rühren (falls nötig, leicht erwärmen) und jeweils die Plätzchen ohne Loch damit bestreichen (Unterseite). Die übrigen Plätzchen mit Puderzucker bestäuben, daraufsetzen und leicht andrücken.

Mengenangabe: 35 Stück

Backzeit je Blech: 12 Minuten

Kühlzeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 45 Minuten

1.19 Dörrobstmakronen

75 g getrocknete Aprikosen

75 g getrocknete Birnen

8 cl Rum

3 EL Kondensmilch

50 g Weizenkleie

2 EL Honig

2 EL Zitronensaft

1/2 TL Zimt

1 Msp. gemahlene Nelken

2 Eiweiß

100 g gemahlene Haselnüsse

je 1 EL feingehacktes Zitronat und Orangeat

Außerdem:

etwa 30 Haselnüsse

80 g Zitronatwürfel

Dörrobst 3 Stunden im Rum einweichen. Dann klein würfeln, mit Kondensmilch, Kleie, Honig, Zitronensaft und Gewürzen gut mischen. Nochmals 1 Stunde quellen lassen. Eiweiß steif schlagen, danach Fruchtmischung, Nüsse, Zitronat, Orangeat unterheben. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf gefettetes Backblech setzen. Mit Nüssen, Zitronat verzieren. Im auf 175 Grad (Gas Stufe 2) vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten backen.

Mengenangabe: 30 Stück

pro Stück ca.: 75 kcal / 320 kJ

1.20 Donut-Schoko-Sterne

1/2 Würfel Hefe

125 ml lauwarme Milch

250 g Mehl

40 g flüssige Butter

1 EL Kakaopulver

1 TL Zimt

1 Prise Salz

2 Eigelb

30 g Feiner Zucker

200 g Vollmilchkuvertüre

80 g gehackte Haselnüsse

Hefe zerbröckeln, in lauwarmer Milch unter Rühren auflösen. Mehl, Butter, Kakao, Zimt, Salz, Eigelbe und Zucker in eine Rührschüssel geben. Hefemilch zugießen und alles rasch

zu einem glatten Teig verkneten. Evtl. noch etwas Mehl oder lauwarme Milch zufügen. Abgedeckt ca. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig erneut durchkneten und auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. 12 Sterne ausstechen (O ca. 7 cm). In der Mitte je 1 Loch ausstechen (O ca. 2,5 cm). Teigsterne abgedeckt weitere 30 Min. ruhen lassen.

Öl in einem großen Topf erhitzen (es ist heiß genug, wenn an einem - hölzernen Kochlöffelstiel kleine Bläschen hochsteigen). Teigsterne nacheinander im Öl 3-5 Min. goldbraun ausbacken, dabei einmal wenden. Donuts mit einem Schaumlöffel herausheben und auf mehreren Lagen Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. Kuvertüre grob hacken und überm heißen Wasserbad schmelzen. Abgekühlte Donuts mit Kuvertüre überziehen, mit Haselnüssen bestreuen. Trocknen lassen.

Mengenangabe: 12 Stück

Frittieren ca. 3 Min.

Gehen ca. 60 Min.

Vorbereiten ca. 75 Min.

pro Stück ca.: 310 kcal; E 6 g, F 20 g, KH 27 g

1.21 Einfache Amarettokexse

3 Eiweiß

200 g Zucker

350 g gemahlene geschälte Mandeln

5 Tropfen Bittermandelöl

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Die gemahlenden Mandeln mit dem Mandelöl unter den Eischnee ziehen. Die Masse zu gleichmäßig großen Kugeln rollen, mit etwas Abstand auf das Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten goldbraun backen. Vom Backblech nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

Mengenangabe: 40-50 Stück

Backen: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

1.22 Einfaches Buttergebäck

200 g Butter

125 g Puderzucker

2 Pkg. Vanillinzucker

3 Eigelb

275 g Mehl

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

1 EL Kondensmilch

Fett schaumig rühren. Puderzucker, Vanillinzucker und Eigelb unterrühren. Mehl unterkneten und den Teig circa 1 Stunde kalt stellen. Danach auswellen und mit Förmchen Plätzchen ausstechen. Das Eigelb mit Kondensmilch verrühren und die Plätzchen damit

bestreichen. Bei 175 Grad (Gas Stufe 2) circa 15 Min. backen lassen.

Mengenangabe: 50 Stück

pro Stück ca.: 70 kcal / 290 kJ

1.23 Elisen-Lebkuchen

100 g kandierte Früchte (z. B. Zitronat und Orangeat)	Salz
2 Eier (Gr. M)	125 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
100 g + 200 g Puderzucker	125 g gemahlene Haselnüsse (mit Haut)
1 gestr. TL Lebkuchengewürz	1 Msp. Backpulver
1/2 Bio-Zitrone, abger. Schale und 4-5 EL	30 Backoblaten (à 70 mm O), ca.
Saft von	Backpapier

Kandierte Früchte hacken. Eier, 100 g Puderzucker, Gewürz, Zitronenschale und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des Handrührgerätes mindestens 8 Minuten schaumig schlagen. Mandeln, Haselnüsse und Backpulver mischen und kurz unterrühren. 75 g kandierte Früchte darunter-heben. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Oblaten auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln als Häufchen auf die Oblaten setzen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150°C/Umluft: 125°C/Gas: Stufe 1) ca. 25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

200 g Puderzucker und Zitronensaft zu einem dünnen Guss verrühren. Lebkuchen damit bestreichen und mit den übrigen kandierten Früchten bestreuen. Guss trocknen lassen.

TIPP: Wer kleinere Kuchen backen möchte, nimmt ca. 40 Backoblaten (à 50 mm O) und verteilt die Lebkuchenteigmasse darauf. Die Backzeit bleibt gleich.

Mengenangabe: 20 STUCK

Trockenzeit ca. 2 Std.

ca. 25 Min.

ca. 25 Min.

Backzeit pro Blech ca. 25 Min.

Ruhezeit ca. 30 Min.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Stück ca.: 170 kcal

1.24 Erdnuss-Cookies

120 g zimmerwarme Butter	1 Ei
150 g brauner Zucker	1 Bio-Orange
1 Prise Salz	140 g ganze ungesalzene Erdnuskerne

150 g Mehl	1/2 TL gemahlener Zimt
1 TL Backpulver	1/2 TL geriebene Muskatnuss
80 g kernige Haferflocken	

Butter, Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts in einer Rührschüssel cremig rühren, dann das Ei gründlich unterrühren. Die Orange heiß abbrausen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. 40 g Erdnüsse grob hacken.

Mehl, Backpulver, Haferflocken, ganze und ca. 30 g gehackte Erdnüsse, Zimt, Muskat und Orangenschale mischen und zur Butter-Ei-Mischung geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Ein bis zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen aus dem Teig abstechen, mit den Händen zu Kugeln formen. Mit Abstand zueinander (der Teig verläuft etwas) auf den Blechen verteilen. Rest gehackte Erdnüsse darüberstreuen.

Die Cookies ca. 15 Min. im heißen Ofen backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In fest verschließbaren Keksdosen lagern.

Mengenangabe: 35-40 Stück

Backen 15 Min.

Zubereitungszeit 20 Min.

1.25 Erdnuss-Macarons

Für die Macarons:

70 g Eiweiß (Zimmertemperatur)
90 g Zucker
80 g Puderzucker
80 g gemahlene Mandeln (geschält)

Für die Füllung

175 g geschälte Erdnusskerne (ungesalzen)
40 g Zucker
1 Prise Salz
1-2 EL Pflanzenöl

Für die Macarons das Eiweiß mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen, bis Spuren der Schneebecken stehen bleiben, aber das Eiweiß noch nicht ganz schnittfest ist. Den Zucker nach und nach hinzufügen und weiterschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Eiweißmasse sollte jetzt dicklich-cremig sein. Den Puderzucker mit den Mandeln im Mixer zu feinem Mehl mahlen und in eine Schüssel sieben. Zuerst eine Hälfte der Mandelmischung mit einem Backspachtel unter das geschlagene Eiweiß heben. Dann die restliche Mischung in zwei Portionen nacheinander unterheben und den so entstandenen Teig vorsichtig durcharbeiten, bis er keinen Stand mehr hat, sondern langsam vom Spachtel läuft. Den Teig in einen Spritzbeutel mit runder Tülle umfüllen. Auf ein Backpapier in einigem Abstand zueinander 48 Kreise mit je 2,5 cm Durchmesser malen. Das Backpapier auf ein Backblech legen und den Teig auf die aufgemalten Kreise spritzen. Oder eine Backmatte für Macarons benutzen und den Teig in die vorgegebenen Formen spritzen. Die Macarons 45 Minuten ohne Zugluft antrocknen lassen. Inzwischen den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. 5 Die Macarons im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene

12 Minuten backen. Den Backofen ausschalten, die Ofentür einen Spalt weit öffnen und die Macarons noch weitere circa 5 Minuten im Ofen lassen. Vor dem Abheben vom Backpapier oder der Backmatte vollständig abkühlen lassen. Für die Füllung die Erdnüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze duftend rösten. Anschließend etwas abkühlen lassen und zusammen mit dem Zucker und dem Salz im Mixer fein zerkleinern. Dabei das Öl einfließen lassen und pürieren, bis eine cremige Masse entsteht. Eine Hälfte mit der Creme bestreiken und eine andere Macaronhälfte darauflegen.

Mengenangabe: 24 Stück

Wartezeit: 45 Minuten

Garzeit: 12 Minuten

Zubereitungszeit: 45 Minuten

1.26 Erdnussmakronen

400 g ungesalzene Erdnusskerne

3 Eiweiß

1 Prise Salz

150 g Zucker

1 Pkg. Vanillinzucker

1 EL Johannisbeergelee

Nüsse mahlen. Eiweiß und Salz kurz schlagen, Zucker und Vanillinzucker 3 Min. unterschlagen. Erdnüsse unter die Eiweißmasse heben. Mit einem Löffel kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. In die Mitte mit einem in Wasser getauchten Finger eine kleine Vertiefung drücken. Makronen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Gas Stufe 1-2) ca. 30 Min. backen. Die erkalteten Makronen mit Johannisbeergelee füllen.

Mengenangabe: 30 Stück

pro Stück ca.: 45 kcal / 190 kJ

1.27 Florentiner

100 g Sahne

125 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Msp. Zimt

40 g Butter

100 g Mandelblättchen

75 g Zitronat

(gehackt; ersatzweise Orangeat oder beides gemischt)

100 g Trockenfrüchte

(gehackt; z.B. Aprikosen, Papaya, Ananas, Rosinen)

200 g Zartbitterkuvertüre

Sahne mit Zucker, Vanillezucker, Zimt in einem Topf kurz köcheln lassen. Butter darin schmelzen. Mandelblättchen, Zitronat sowie Trockenfrüchte unterrühren.

Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen aus Mandel-Frucht-Masse mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier oder Silikonmatte belegtes Blech setzen. Auf mittlerer Schiene 5 -8 Min. goldbraun backen. Herausnehmen,

abkühlen lassen. Kuvertüre hacken, überm warmen Wasserbad schmelzen. Unterseite der Florentiner damit bestreichen und trocknen lassen.

Mengenangabe: 30 Stück

Backen ca. 5 Min.

Vorbereiten ca. 30 Min.

pro Stück ca.: 100 kcal; E 2 g, F 5 g, KH 12 g

1.28 Florentiner

250 g Mandeln, Hasel- oder Walnüsse (entweder eine Sorte oder gemischt)	125 g Zucker
20 kandierte Kirschen	125 g Butter
75 g gewürfeltes Orangeat	3 EL Milch
25 g gewürfeltes Zitronat	2 EL Honig
100 g Sultaninen	<i>Außerdem:</i> Öl und Mehl

Mandeln oder Nüsse nur grob hacken. Danach die Kirschen in Scheiben schneiden, mit Orangeat, Zitronat, Sultaninen vermischen. Zucker, Fett, Milch und Honig aufkochen, Nüsse zugeben, Masse unter Rühren 2 Min. kochen lassen. Früchte untermischen. Je 1 TL von der Nussmasse in Abständen auf geöltes, bemehltes Backblech setzen. Florentiner im auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorgeheizten Backofen ca. 12 Min. backen. Danach Florentiner sofort mit in Öl getauchtem Ausstecher (5 cm Ø) rund formen. Plätzchen auf Gitter erkalten lassen.

Mengenangabe: 35 Stück

pro Stück ca.: 110 kcal / 460 kJ

1.29 Florentiner Berge

150 g Mehl	25 g Belegkirschen
50 g + 100 g Zucker	1 EL flüssiger Honig
1 Pkg. Vanillinzucker	6 EL (60 g) Schlagsahne
Salz	200 g Mandelblättchen
1 Eiweiß (Gr. M)	50 g Zartbitterkuvertüre
75 g kalte + 50 g Butter	Backpapier

Mehl, 50 g Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mischen. Eiweiß und 75 g Butter in Stückchen zufügen. Alles erst mit dem Handrührgerät und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Teig ca. 3 mm dick ausrollen. Kreise (ca. 5 cm Ø) ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3) ca. 5 Minuten vorbacken.

Die Belegkirschen klein hacken. 50 g Butter, Honig und 100 g Zucker in einer großen Pfanne unter Rühren schmelzen, bis die Masse leicht gebräunt (karamellisiert) ist. Sahne untermischen und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Mandeln und Kirschen zugeben, bei schwacher Hitze unter Rühren ca. 3 Minuten weiterköcheln.

Mandelmasse mithilfe von 2 Teelöffeln als kleine Häufchen auf die Kreise setzen. Bei gleicher Temperatur ca. 7 Minuten weiterbacken. Auskühlen.

Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Je etwas auf die Florentiner klecksen. Trocknen lassen.

Mengenangabe: 25 STÜCK

Trockenzeit ca. 2 Std.

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Backzeit ca. 12 Min.

Kühlzeit ca. 1 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 150 kcal

1.30 Frankfurter Bethmännchen

250 g Marzipan-Rohmasse

1 Ei

80 g Puderzucker

60 g geschälte Mandelkerne

70 g gemahlene geschälte Mandeln

40 g Mehl

3 Tropfen Rosenwasser

Das Marzipan grob hacken. Das Ei trennen. Den Puderzucker sieben. Die Mandeln längs halbieren. Marzipan, Puderzucker, gemahlene Mandeln, Mehl, Eiweiß und Rosenwasser in eine Schüssel geben und verkneten. Abgedeckt circa 60 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig in drei Portionen teilen, zu dünnen Strängen rollen und jeden Strang in etwa 12 kleine Stücke schneiden. Zu kleinen Kugeln formen und auf das Backblech setzen. Jeweils mit 3 Mandelhälften besetzen und fest andrücken. Das Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren und die Plätzchen damit dünn bepinseln. Etwa 15 Minuten backen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Mengenangabe: 36 Stück

Backzeit: 15 Minuten

Ruhezeit: 60 Minuten

Zubereitungszeit: 60 Minuten

1.31 Gefüllte Blätterteigstaugen

80 g Butter	1 Ei
70 g Feinster Zucker	2 Rollen frischer Blätterteig (à 275 g; Kühlregal)
2 EL Vanillezucker	170 g Zartbitterkuvertüre
150 g gemahlene Mandeln	
80 g Marzipanrohmasse	

In einem Topf 30 g Butter zerlassen. In einer Rührschüssel mit Zucker, Vanillezucker, gemahlene Mandeln, klein zerbröckeltem Marzipan schaumig rühren.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. 1 Blätterteigplatte entrollen und mit der Mandelmasse bestreichen. Zweite Platte darüber entrollen und Teig in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Diese leicht verdrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Stangen in 15-20 Min. goldgelb backen.

Kuvertüre grob hacken und unter Rühren über einem heißen Wasserbad schmelzen. 50 g Butter unterrühren. Blätterteigstangen mit Schoko-Dip servieren.

Mengenangabe: 20 Stück

Backen ca. 15 Min.

Vorbereiten ca. 30 Min.

pro Stück ca.: 270 kcal; E 4 g, F 21 g, KH 18 g

1.32 Gefüllte Halbmöndchen

250 g Butter oder Margarine	1 Pkg. Vanillinzucker
2 Eier	375 g Mehl
1 Prise Salz	50 g Kakao
1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von	2 EL Aprikosenkonfitüre
1 TL Zimt	Schokoladen-Fettglasur
125 g Puderzucker	40 geschälte und halbierte Mandeln

Fett mit Eiern, Salz, Zitronenschale, Zimt, Puderzucker und Vanillinzucker cremig rühren. Mehl und gesiebten Kakao unterkneten. Teig 1 Std. kalt legen, auswellen, Halbmonde ausstechen und auf gefettetes Backblech setzen. Plätzchen bei 160 Grad (Gas Stufe 1) im vorgeheizten Backofen ca. 12 Min. backen. Je zwei Halbmonde mit Konfitüre zusammenkleben. Die zerlassene Fettglasur auftragen, mit Mandeln garnieren.

Mengenangabe: 80 Stück

pro Stück ca.: 55 kcal / 230 kJ

1.33 Gefüllte Makronen mit Ananas

1 Eiweiß	100 g Mascarpone
25 g Zucker	1 EL Kokossirup
80 g Kokosraspel	1/2 EL Rum
2 Blatt weiße Gelatine	100 g kandierte Ananas
100 g weiße Kuvertüre	18 getrocknete Ananas-Chips

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Kokosraspel unterheben. Masse in 18 Papier-Törtchenformen (Ø 4 cm) füllen, auf ein Blech setzen. Ca. 20 Min. backen. In den Förmchen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Nach und nach unter den Mascarpone rühren. Gelatine auflösen, in dünnem Strahl unter die Creme ziehen. Kokossirup und Rum unterheben. Ca. 30 Min. kalt stellen.

Kandierte Ananas in feine Würfel schneiden, auf die Makronen in die Förmchen geben. Sobald die Creme leicht zu gelieren beginnt, in einen Spritzbeutel füllen, auf die Ananaswürfel spritzen. Mit Ananas-Chips garnieren. Makronen kühl, aber nicht im Kühlschrank aufbewahren. Sie sollten möglichst am selben Tag gegessen werden, da die Makronenmasse durch die Creme schnell durchweicht.

Mengenangabe: 18 Stück

Kühlen ca. 30 Min.

Backen ca. 20 Min.

Zubereitung ca. 60 Min.

pro Stück: 100 kcal; E 1 g, F 5 g, KH 10 g

1.34 Gefüllte Mandelkipferln

Für den Teig:

375 g Mehl
 200 g Zucker
 1 Prise Salz
 2 TL Vanillezucker
 100 g geschälte gemahlene Mandeln
 1 Bio-Orange
 250 g kalte Butter
 1 Eigelb

Für die Füllung:

100 g geschälte gemahlene Mandeln
 1 TL Orangenmarmelade, o. Schalen
 25 g Marzipanrohmasse
 1-2 EL Puderzucker
 40 g Schlagsahne
 1 Eiweiß
 Puderzucker zum Bestäuben

Für den Teig Mehl, Zucker, Salz, Vanillezucker und Mandeln mischen. Orange heiß abbrausen, trocken reiben und Schale fein abreiben. Butter fein würfeln. Hälfte der Orangenschale, Butter und Eigelb zur Mehlmischung geben. Alles rasch glatt verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kalt stellen.

Für die Füllung Mandeln, Marmelade, Marzipan, Puderzucker und restliche Orangenschale vermengen. Nach und nach Schlagsahne einrühren, bis eine weiche, aber nicht flüssige Masse entstanden ist.

Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Ein bis zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und mit einem Plätzchenausstecher runde Plätzchen (Ø 3-4 cm) ausstechen. Das Eiweiß mit einer Gabel leicht aufschlagen. Plätzchenränder mit dem Eiweiß bestreichen und jeweils mittig etwas Füllung auf die Plätzchen geben. Danach Plätzchen zur Hälfte überklappen, die Ränder gut andrücken. Aus den Plätzchen Kipferln formen, auf den Blechen verteilen. Im Backofen 10-15 Min. goldgelb backen.

Die Plätzchen sofort nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Mandelkipferln mit Puderzucker bestäuben, in Keksdosen lagern.

Mengenangabe: 40-50 Stück

Backen 10 Min.

Kühlen 30 Min.

Zubereitungszeit 20 Min.

1.35 Gefüllte Pfaffenhütchen

1 Pellkartoffel (ca. 125 g)

60 g Butter

50 g Zucker

1 Ei

250 g Mehl

1 TL Backpulver

Salz

1 TL Vanillemark

1 TL abger. Zitronenschale

150 g Pflaumenmus

1 Eigelb

2 EL Milch

3 EL Hagelzucker

Kalte Kartoffel pellen, fein reiben. Mit Butter, Zucker, Ei, Mehl, Backpulver, Salz, Vanillemark, Zitronenschale verkneten. Teig in Folie wickeln, ca. 30 Min. kühlen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen, Kreise (Ø 6 cm) ausstechen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Jeweils 1 Klecks Pflaumenmus auf die Teigkreise setzen. An 3 Seiten hochklappen, zu einem Dreispitz formen, etwas zusammendrücken.

Eigelb, Milch verrühren, Plätzchen damit bestreichen. Auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen, mit Hagelzucker bestreuen. Im Ofen jeweils 12-15 Min. backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Backen ca. 30 Min.

Kühlen ca. 30 Min.

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

pro Stück: 50 kcal; E 1 g, F 2 g, KH 9 g

1.36 Gefüllte Plätzchen mit Äpfeln, Nüssen und Karamell

Für den Teig:

375 g Mehl, circa
1 TL Backpulver
120 g gemahlene Mandelkerne (geschält)
200 g Zucker
1 Prise Salz
1/2 Vanilleschote, Mark von
250 g Butter

1 Ei

Mehl zum Arbeiten

Für die Füllung und Deko:

6-8 Karamellbonbons
4 EL Sahne
4 EL Apfelmus
50 g gemahlene Haselnusskerne
Puderzucker zum Bestäuben

Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver und den Mandeln auf der Arbeitsfläche häufeln und in der Mitte eine Mulde formen. Zucker, Salz und das Vanillemark hineingeben. Die Butter in Stücken darauf verteilen, das Ei hineingeben und alles von der Mitte aus zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der nicht mehr an den Händen klebt. In Frischhaltefolie gewickelt circa 30 Minuten kalt stellen. Für die Füllung die Karamellbonbons klein schneiden und in einem Topf zusammen mit der Sahne unter Rühren schmelzen lassen. Das Apfelmus und die Haselnüsse einrühren und die entstandene Plätzchenfüllung abkühlen lassen. Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3-4 mm dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher Plätzchen ausstechen. Aus einem Viertel der Plätzchen in der Mitte kleine Sterne ausstechen. Aus den Teigresten weitere Plätzchen auf diese Weise ausstechen. Die Füllung in der Mitte der Plätzchen verteilen und die restlichen Plätzchen sowie die Plätzchen mit den ausgestochenen Sternen auflegen. Auf das Backblech legen und im vorgeheizten Ofen circa 20 Minuten leicht gebräunt backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Mengenangabe: 30 Stück

Gar- und Backzeit: 35 Minuten

Kühlzeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 40 Minuten

1.37 Gefüllte Schokotaler

150 g + 50 g weiße Kuvertüre
125 g Schlagsahne
250 g Mehl
50 g Speisestärke
20 g Kakao
1 gestr. TL Backpulver
75 g Zucker
1 Pkg. Vanillinzucker
Salz

150 g kalte Butter
1 Ei (Gr. M)
Mehl für die Arbeitsfläche
3-4 kandierte Rosenblätter oder
Belegkirschen zum Verzieren
Backpapier
1 klein. Gefrierbeutel
oder Einmalspritzbeutel

Gesamte Kuvertüre grob hacken. Sahne aufkochen, vom Herd ziehen. 150 g Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. In eine Rührschüssel füllen, auskühlen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver mischen. Zucker, Vanillinzucker, 1 Prise Salz, Butter in Stückchen, Ei und evtl. 1 EL kaltes Wasser zufügen. Alles erst mit dem Handrührgerät, dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Teig auf etwas Mehl ca. 3 mm dick ausrollen, ca. 50 Kreise (à ca. 5 cm Ø) ausstechen. Auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 8 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Schokosahne ca. 20 Sekunden aufschlagen, bis eine spritzfähige Creme entsteht. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf die Hälfte der Kekse je in die Mitte 1 Tuff spritzen. Übrige Kekse darauflegen und andrücken.

Rest Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen, unten eine kleine Ecke abschneiden. In Spiralen auf die Kekse spritzen. Rosenblätter in Stücke brechen, Kekse damit verzieren. Trocknen lassen.

Mengenangabe: 25 STÜCK

Backzeit pro Blech ca. 8 Min.

Auskühl-/Kühlzeit ca. 3Vz Std.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

pro Stück ca.: 200 kcal

1.38 Geleedoppeldecker

375 g Mehl

200 g Zucker

1 Prise Salz

2 TL Vanillezucker

100 g geschälte gemahlene Mandeln

1/2 Bio-Zitrone

250 g kalte Butter

150 g Johannisbeergelee

Mehl, Zucker, Salz, Vanillezucker und gemahlene Mandeln in einer Rührschüssel mischen. Zitrone heiß abbrausen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Schale zur Mehlmischung geben. Butter in feine Stückchen schneiden und auf dem Mehl verteilen. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.

Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Ein bis zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher quadratische Plätzchen (ca. 5 cm Seitenlänge) ausstechen. Aus der Hälfte der Plätzchen mittig kleine Formen ausstechen, ausgestochenen Teig zu weiteren Plätzchen verarbeiten. Alle Plätzchen auf den Blechen verteilen, ca. 10 Min. goldgelb backen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Gelee in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen. Ganze Plätzchen mit dem Gelee bestreichen. Jeweils ein Plätzchen mit Ausstechmuster daraufsetzen. Plätzchen einige Stunden trocknen lassen. Mit Pergamentpapier in Keksdosen lagern.

Mengenangabe: 40-50 Stück

Backen 10 Min.

Kühlen 30 Min.

Zubereitungszeit 20 Min.

1.39 Gestrudelte Konfitürekränze

225 g + etwas Mehl	2 Eier (Gr. M)
150 g + 25 g + 25 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)	150 g + 150 g Himbeerkonfitüre
100 g Zucker Salz	400 g Marzipanrohmasse
1 Msp. Zimt	75 g Puderzucker
200 g kalte Butter	3-4 EL Milch
	Backpapier

225 g Mehl, 150 g Mandeln, Zucker, 1 Prise Salz und Zimt in einer Rührschüssel mischen. Butter in Stückchen und 1 Ei zufügen. Alles erst mit den Knethaken des Handrührgerätes und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Teig halbieren. Eine Teighälfte mit etwas Mehl bestäuben und auf einem Stück Backpapier zum Rechteck (ca. 22x30 cm) ausrollen. 25 g Mandeln daraufstreuen, dabei den Rand an den kurzen Seiten ca. 1 cm frei lassen. Mandeln mit den Händen leicht in den Teig drücken. 150 g Konfitüre daraufstreichen. Teig mit Hilfe des Backpapiers von der kurzen Seite her fest aufrollen. Ca. 1 Stunde ins Gefrierfach legen. Mit der 2. Teig Hälfte ebenso verfahren. Jede Teigrolle in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf 4 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

Marzipan grob raspeln. Mit Puderzucker, 1 Ei und Milch mit dem Handrührgerät zu einer geschmeidigen Masse verrühren. In einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle (8 mm Ø) füllen. Dicht an dicht kleine Tuffs auf die Plätzchenränder spritzen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C/Um-luft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

Mengenangabe: 90 STÜCK

Backzeit pro Blech ca. 12 Min.

Kühl-/Gefrierzeit ca. 2 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

pro Stück ca.: 80 kcal

1.40 Gewürzkringel mit Nougat-Creme

500 g Mehl	60 g Zucker
1/2 TL Backpulver	2 TL Vanillezucker
2 TL Lebkuchengewürz	1 Prise Salz
250 g weiche Butter	2 Eier

2 EL Nuss-Nougat-Creme
Mehl zum Arbeiten

Puderzucker zum Bestäuben

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Lebkuchengewürz mischen. Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handrührgerät schaumig quirlen. Die Eier einzeln nacheinander gründlich unterrühren. Die Mehlmischung und die Nuss-Nougat-Creme mit den Knethaken nach und nach unter den Teig mengen. Der Teig sollte eine glatte, feste Beschaffenheit haben. Anschließend abgedeckt circa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Vom Plätzchenteig kleine Portionen abnehmen und zu Kugeln rollen (dazu eventuell die Hände leicht bemehlen). Die Kugeln nebeneinander auf die Backbleche setzen, leicht flach drücken und in die Mitte mit einem Kochlöffel ein Loch eindrücken oder mit einem kleinen Ausstecher einen Kreis herausstechen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 10-15 Minuten backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Danach vorsichtig vom Blech auf ein Kuchengitter ziehen und die Plätzchen dick mit Puderzucker bestäuben. Vollständig auskühlen lassen und luftdicht verpackt aufbewahren.

Mengenangabe: 50 Stück

Backzeit je Blech: 15 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 60 Minuten

1.41 Glasierte Pfeffernüsse

275 g Mehl
1 TL Zimt
1/2 TL weißer Pfeffer
1/2 TL gemahlene Nelken
1/2 TL Ingwer
2 Eier

1 Eigelb
175 g Zucker

Guss:

100 g Puderzucker,
mit 1 TL Zitronensaft und warmem Wasser
verrührt.

Mehl und Gewürze zweimal sieben. Eier und Eigelb mit Zucker weißschaumig rühren, Mehl untermischen. Den Teig 10 Min. ruhen lassen. Teig zu 2 Rollen formen, in Walnussgroße Stücke schneiden. Auf ein gefettetes Blech legen und bei 180 Grad (Gas Stufe 2) ca. 30 Min. backen. Mit Puderzucker-Guss bestreichen.

Mengenangabe: 40 Stück

pro Stück ca.: 60 kcal / 250 kJ

1.42 Grenadine-Makronen

125 g Margarine	100 g Puderzucker
75 g Zucker	2 Eiweiß
2 Eigelb	2 EL Rum
250 g Mehl	1/ z Tasse Grenadine-Sirup
200 g Marzipan-Rohmasse	2 gehäufte EL Zucker

Fett, Zucker, Eigelb cremig rühren, Mehl darunter kneten. Gekühlten Teig 1/2 cm dick auswellen. Plätzchen ausstechen, auf mit Backpapier belegtes Backblech legen. Marzipan, Puderzucker, Eiweiß, Rum verrühren. Masse ringförmig auf die Kreise spritzen. Plätzchen bei 180 Grad (Gas Stufe 2) ca. 15 Min. backen. Sirup mit Zucker 4-5 Minuten kochen und die Plätzchen damit verzieren.

Mengenangabe: 30 Stück

pro Stück ca.: 125 kcal / 525 kJ

1.43 Haferflockenkekse mit Orange

125 g Butter	1 Prise Salz
125 g kernige Haferflocken	1/2 TL Zimtpulver
125 g Weizenmehl	75 g Schokoladendrops
1 TL Backpulver	1/2 TL abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)
125 g Speisestärke	2 Eier
150 g brauner Zucker	Orangensaft nach Bedarf
2 EL Vanillezucker	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Haferflocken in eine Schüssel geben, die heiße Butter darübergießen und untermengen. Das Mehl mit Backpulver mischen und dazusieben. Die Speisestärke, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zimt, Schokoladendrops und Orangenschale untermischen und mit den Eiern und dem Saft zu einem nicht zu festen, formbaren Teig verrühren. Von der Masse etwa walnussgroße Häufchen abstechen und mit Abstand auf das Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Mengenangabe: 45 Stück

Backen: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 35 Minuten

1.44 Haferflockenkekse mit Schokotropfen

150 g Schokotropfen (z. B. Zartbitter)	120 g weiche Butter
60 g zarte Haferflocken	100 g brauner Zucker
200 g Mehl	100 g weißer Zucker
1 TL Backpulver	2 TL Vanillezucker
1/2 TL Natron	1 Ei (L)
1 Prise Salz	

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Schokotropfen mit den Haferflocken mischen. Das Mehl mit Backpulver, Natron und Salz in einer weiteren Schüssel mischen. Die Butter mit dem braunen Zucker, weißen Zucker und Vanillezucker cremig quirlen. Das Ei unterrühren. Die Mehlmischung rasch unterrühren. Die Schoko-Haferflocken-Mischung mit einem großen Löffel unterheben. Den Teig mit zwei Teelöffeln in kleinen Häufchen auf die Bleche, setzen dabei etwas Abstand zwischen den Teigportionen lassen. Die Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen 12-15 Minuten backen. Kurz auf dem Blech abkühlen lassen, dann ablösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Am besten schmecken die Plätzchen, wenn sie vor dem Verzehr einige Tage in einer Keksdose durchziehen konnten.

Mengenangabe: 25 Stück

Backzeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

1.45 Hafermüsli-Kugeln

100 g Butter	2 EL Honig
25 ml Milch	75 g gemahlene Mandeln
250 g kernige Haferflocken	50 g Haselnusskerne
75 g Rosinen	75 g Kokosraspel
2 Eier	1 EL Leinsamen
100 g Zucker	1 EL Mehl

Butter und Milch in einem Topf erhitzen. Haferflocken unterrühren und auskühlen lassen. Rosinen mit heißem Wasser abbrausen, abtropfen lassen.

Den Backofen auf 175 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Ein bis zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Eier, Zucker und Honig in einer Rührschüssel verrühren. Rosinen, Mandeln, ganze Nüsse, Kokosraspel, Leinsamen, Mehl und den Hafermix zugeben und alles gut vermischen. Mit einem Esslöffel kleine Portionen vom Teig abstechen und mit angefeuchteten Händen zu Kugeln formen.

Kugeln auf den Backblechen verteilen. Im vorgeheizten Backofen 15-20 Min. zartbraun

backen. Kugeln auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In fest verschließbaren Keksdosen lagern.

TIPP: Anstelle von Rosinen schmecken auch fein gewürfelte Aprikosen oder Cranberrys sehr lecker. Für Schoko-Liebhaber die Kugeln einfach zur Hälfte in geschmolzene dunkle oder weiße Schokolade tauchen.

Mengenangabe: 40-50 Stück

Backen 15 Min.

Abkühlen 15 Min.

Zubereitungszeit 20 Min.

1.46 Hagebuttenplätzchen

Für die Plätzchen:

60 g getrocknete Hagebutten

60 g Mandeln

250 g Mehl

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 TL Zitronenabrieb (unbehandelt)

1 Ei

200 g Butter

Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Deko:

100 g Puderzucker

1-2 TL Zitronensaft

getrocknete Blüten zum Bestreuen

Die Hagebutten mit den Mandeln mischen und im Blitzhacker fein mahlen. Das Mehl mit dem Zucker, 1 Prise Salz und dem Abrieb mischen, auf die Arbeitsfläche häufeln, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei hineinschlagen und die Butter in Flöckchen um die Mulde herum verteilen. Hagebutten und Mandeln zugeben und alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 60 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigrolle mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden. Diese auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten lichtgelb backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und vollständig auskühlen lassen. In der Zwischenzeit für die Deko den Puderzucker mit Zitronensaft dickflüssig anrühren und je einen kleinen Klecks auf die Kekse setzen. Mit den getrockneten Blüten bestreuen und gut durchtrocknen lassen.

Mengenangabe: 30 Stück

Backzeit: 12 Minuten

Kühlzeit: 60 Minuten

Zubereitungszeit: 35 Minuten

1.47 Halbmonde mit Rumglasur

160 g Butter oder Margarine	2 EL Kakaopulver
160 g Zucker	<i>Glasur:</i>
4 Eier	250 g Puderzucker
etwas Zitronenschale	4 EL Rum
160 g Mehl	heißes Wasser

Aus Fett, Zucker, Eiern, Zitronenschale, gesiebttem Mehl und Kakao Rührteig bereiten. Teig auf gefettetem Blech verstreichen. Teig bei 180-200 Grad (Gas Stufe 2-3) auf der Mittelschiene 15-20 Min. backen. Inzwischen Puderzucker mit Rum verrühren. Eventuell Wasser zufügen, bis der Guss dickflüssig ist. Warmen Kuchen damit bepinseln. Glasur etwas fest werden lassen. Halbmonde ausstechen und hübsch garnieren.

Mengenangabe: 80 Stück

pro Stück ca.: 40 kcal / 165 kJ

1.48 Haselnuss-Makronen

3 Eiweiß	1/2 TL Zimt
1 TL Zitronensaft	<i>Zum Garnieren:</i>
150 g Puderzucker	50 abgezogene Haselnusskerne, ca. (ersatzweise Mandeln)
250 g gemahlene Haselnüsse	

Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Eiweiße mit dem Zitronensaft sehr steif schlagen. Den gesiebten Puderzucker unter Rühren einrieseln lassen und so lange weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Die Haselnüsse und den Zimt unterheben.

Die Eischneemasse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und circa 50 walnussgroße Häufchen auf das Backblech spritzen. Jeweils eine Haselnuss oder Mandel aufsetzen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene circa 20 Minuten backen.

Mengenangabe: 50 Stück

Backzeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 50 Minuten

1.49 Haselnuss-Marmeladen-Plätzchen

125 g weiche Butter	2 Eier
125 g Zucker	250 g Mehl
1 Msp. Vanillemark	75 g gemahlene Haselnüsse

100-150 g Konfitüre
(z. B. Kirsche, Johannisbeere, Heidelbeere)

Puderzucker zum Bestäuben

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillemark cremig rühren. Die Eier unterrühren. Das Mehl mit Nüssen gemischt dazugeben und glatt rühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und mit etwas Abstand zueinander circa 60 kleine Tupfer auf die Backbleche spritzen. Im vorgeheizten Ofen circa 10 Minuten goldgelb backen, anschließend auskühlen lassen. Die Konfitüre erwärmen und, falls nötig, pürieren. Je zwei Plätzchen mit etwas Konfitüre zusammensetzen. Mit Puderzucker bestäuben und luftdicht verpackt aufbewahren.

Mengenangabe: 30 Stück

Backzeit je Blech: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 60 Minuten

1.50 Haselnusskuchen

300 g Haselnusskerne	250 g Zucker
50 g geschälte Pistazien	1 Msp. Zimt
100 g Kuvertüre	1 Msp. Nelken
2 schwach gehäufte EL Speisestärke	1 Prise Salz
etwas Mehl	Puderzucker zum Bestäuben
8 Eier	

Nüsse fein mahlen, Pistazien und Kuvertüre kleinhacken. Nüsse, Pistazien, Kuvertüre und die Speisestärke vermischen. Dann eine Springform (26 cm Ø) ausfetten und mit Mehl bestäuben. Eier trennen. Eigelb cremig rühren, Zucker, Zimt und Nelken unterrühren. Eiweiß und Salz zu steifem Schnee schlagen. Eischnee auf die Eigelbcreme geben, darüber die Nussmischung streuen. Alles mit einem Teigschaber oder Schneebesen locker vermischen. Teig in die Backform gleiten lassen, bei 160 Grad (Gas Stufe 1) ungefähr eine Stunde backen. Den fertigen Kuchen aus der Form lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen. Aus Karton kleine Sternchen schneiden und auf die Kuchenoberfläche legen. Kuchen mit dem Puderzucker bestäuben, die Pappsternchen vorsichtig abheben.

Mengenangabe: 16 Stücke

285 kcal / 1190 kJ

1.51 Heidesand-Plätzchen

250 g Butter	1 Prise Salz
250 g Zucker	1 EL Milch
1 Pkg. Vanillinzucker	375 g Mehl

200 g kandierte Früchte
60 g Trockenfrüchte (z. B. Aprikosen)

1 EL Konfitüre nach Wahl

Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und leicht bräunen. In eine Rührschüssel geben, im Kühlschrank fest werden lassen.

Butter schaumig schlagen, mit Zucker, Vanillinzucker, Salz und Milch verrühren. Mehl auf einmal zufügen, unterkneten. Kandierte Früchte fein hacken, unterkneten.

Aus dem Teig 2 Rollen mit je 0,4 cm formen. Ca. 60 Min. kühlen.

Ofen auf 175 Grad vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen. Die Teigrollen in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf die Bleche geben. Jeweils etwa 13 Min. backen. Auskühlen lassen.

Die Trockenfrüchte in feine Streifen schneiden. Die Konfitüre erhitzen und klecksartig auf die Plätzchen verteilen. Mit den Trockenfrüchten garnieren.

Mengenangabe: 60 Stück

Backen ca. 26 Min.

Kühlen ca. 60 Min.

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

pro Stück: 80 kcal; E 0 g, F 4 g, KH 12 g

1.52 Hildabrötchen

50 g Speisestärke
200 g Mehl
1 Ei
75 g Zucker
1/2 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
1 EL Rum

150 g Butter
rote Konfitüre

Glasur:

50 g Puderzucker,
mit etwas Zitronensaft und warmem Wasser verrührt.

Aus Speisestärke, Mehl, Ei, Zucker, abgeriebener Zitronenschale, Rum und in Flöckchen zugegebener Butter Teig kneten. Teig 1 Std. kühl legen. Teig ausrollen. Plätzchen und Ringe ausstechen und etwa 8 Min. bei 220 Grad (Gas Stufe 4) backen. Plätzchen mit Konfitüre bestreichen, Ringe daraufsetzen. Gebäck mit Glasur überziehen.

Mengenangabe: 30 Stück

pro Stück ca.: 90 kcal / 380 kJ

1.53 Himbeer-Macarons mit Schokoglasur

Für die Macarons:

200 g geschälte Mandeln
300 g Puderzucker

1/2 TL Backpulver
4 Eiweiß (Zimmertemperatur)
1/2 TL Salz

80 g Zucker

20 g Speisestärke

Für die Füllung und zum Verzieren:

125 g warme Butter

200 g Himbeeren

125 g Puderzucker

1 TL Zitronensaft

50 g Zartbitterschokolade

Silikon-Backförmchen für Macarons auf Backbleche legen (oder die Bleche mit Backpapier belegen). Die Mandeln im Blitzhacker sehr fein mahlen. Mit Puderzucker und Backpulver mischen und nochmals fein mahlen. Eiweiße und Salz zu steifem Eischnee schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und den Eischnee schnittfest und glänzend schlagen. Die Mandelmischung unterheben. In einen Spritzbeutel mit runder Lochtülle füllen und auf die Backmatten spritzen (oder 48 Kreise à 3-4 cm auf die Bleche spritzen). Etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur antrocknen lassen. Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen und die Macarons circa 15 Minuten backen. Auf dem Blech erkalten lassen. Für die Füllung Himbeeren mit Zitronensaft in einem Topf 5 Minuten kochen lassen, pürieren und durch ein Sieb passieren. Stärke mit 2 EL Wasser glatt rühren, unter das Himbeerpüree rühren. Nochmals aufkochen, cremig binden und anschließend auskühlen lassen. Falls die Creme zu weich bleibt, kurz in den Kühlschrank stellen. Die Butter mit dem Handrührgerät cremig schlagen. Den Puderzucker sieben, einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis eine weiß schaumige Creme entstanden ist. Das Himbeermus löffelweise unterrühren. Die Macarons mit der Himbeercrème füllen. Die Schokolade hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. In einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine winzige Ecke schneiden und die Macarons in feinen Linien mit der Schokolade verzieren. Trocknen lassen und servieren.

Mengenangabe: 24 Stück**Backzeit:** 15 Minuten**Trocknen:** 30 Minuten**Zubereitungszeit:** 45 Minuten

1.54 Himbeerschaumgebäck

2 Eiweiß

1 gehäufter EL Speisestärke

125 g Gelierzucker

einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe

2 EL Himbeersirup

Eiweiß steif schlagen. Zucker unterschlagen, bis die Masse beim Rühren Konturen bildet. Dann Himbeersirup unterrühren. Speisestärke darübersieben und unterheben. Zuletzt die Eischneemasse rosa färben. Schaummasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Kringel, Rosetten und andere Formen spritzen. Schaumgebäck im Backofen bei 100 Grad (Gas Stufe 1/2) ca. 2-3 Stunden trocknen lassen.

Mengenangabe: 50 Stück**pro Stück ca.:** 15 kcal / 60 kJ

1.55 Honiglebkuchen

700 g Weizenvollkornmehl
 1/2 Pkg. Backpulver
 70 g Butter oder Margarine
 100 ml süße Sahne
 850 g Honig
 3 Eier

150 g gemahlene Mandeln
 100 g gewürfeltes Zitronat oder Orangeat
 1 Pkg. Lebkuchengewürz

Außerdem:

80 g halbierte Mandeln
 Zitronatwürfel

Hälfte Mehl mit Backpulver mischen. Fett, Sahne, Honig erhitzen, mit Mehlmischung verrühren. Eier, Mandeln, Zitronat, Orangeat, Lebkuchengewürz unterrühren. Restliches Mehl unterkneten. Teig etwa 3 Stunden kühl gelegt ruhen lassen. Teig auf 2 kleine gefettete Bleche verteilen, glattstreichen. Mit einem Messer Rechtecke markieren, mit Mandeln und Zitronat beliebig verzieren. Im auf 180 Grad (Gas Stufe 2) vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten backen. Lebkuchen einige Minuten abkühlen lassen, dann in Vierecke schneiden. Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Mengenangabe: 32 Stück

pro Stück ca.: 240 kcal / 1005 kJ

1.56 Honigleckerli

250 g ungeschälte Mandeln
 375 g Honig
 175 g Zucker
 1 Pkg. Lebkuchengewürz
 1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
 je 50 g gehacktes Orangeat und Zitronat

3 EL Kirschwasser
 375 g Mehl

Glasur:

3 EL Honig
 einige halbierte Mandeln

Die Mandeln kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen und in Stifte schneiden. Honig und Zucker aufkochen. Mandeln zufügen und ca. 5 Min. darin bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Gewürz, Zitronenschale, kandierte Früchte und Kirschwasser untermischen. Mehl unter die Mandelmasse kneten, erkalten lassen und auf ein gefettetes Backblech streichen. Glasur: Den Honig zerlassen. Teigplatte damit bestreichen. Teig im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas Stufe 1-2) ca. 35 Minuten backen. Leckerli noch heiß in Rechtecke schneiden und mit den Mandeln garnieren.

Mengenangabe: 25 Stück

pro Stück ca.: 150 kcal / 645 kJ

1.57 Husarenkrapfen

300 g + etwas Mehl	175 g rotes Johannisbeergelee
125 g Zucker	1 EL Milch
1 Pkg. Vanillinzucker	Backpapier
Salz	1 Einmalspritzbeutel
1 Ei + 1 Eigelb (Gr. M)	oder 1 kleiner Gefrierbeutel
150 g kalte Butter	

300 g Mehl, Zucker, Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 1 Ei und Butter in Stückchen in eine Rührschüssel geben. Erst alles mit dem Handrührgerät und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 45 Minuten kalt stellen.

Teig auf etwas Mehl zu 2 Rollen (à ca. 35 cm lang) formen. Jede Rolle in je ca. 35 Scheiben schneiden. Jede Scheibe mit leicht bemehlten Händen zur Kugel formen. Auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Mit einem Finger jeweils eine Mulde mittig hineindrücken. Gelee leicht erwärmen, in einen Spritzbeutel füllen, unten eine kleine Ecke abschneiden. Gelee in die Mulden füllen. 1 Eigelb und Milch verquirlen. Teigländer damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3) ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Mengenangabe: 70 STÜCK

Backzeit pro Blech ca. 12 Min. - **Kühlzeit** ca. 45 Min.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 50 kcal

1.58 Husarenkrapfen mit Puderzucker

140 g weiche Butter	1 Prise Salz
70 g Zucker	1 Prise Nelken
1 EL Vanillezucker	1 Prise Zimt
2 Eigelb	Mehl zum Arbeiten
140 g Mehl	150 g Johannisbeergelee
100 g gemahlene Haselnüsse	Puderzucker zum Bestäuben

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelbe mit dem Handrührer cremig rühren. Mehl, Nüsse, Salz und Gewürze mischen und darüberstreuen. Alles zu einem geschmeidigen, gut formbaren Teig kneten und circa 30 Minuten kühl stellen. Den Ofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen oder mit Öl bepinseln. Den Teig nochmals kurz auf der bemehlten Arbeitsfläche kneten. Mit einem Löffel kleine Portionen abnehmen, zu Bällchen formen und auf das Backblech setzen. Mit einem Kochlöffelstiel oder dem Daumen eine Mulde in die Mitte drücken. Im vorgeheizten Ofen 10-12 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und in die Vertiefungen das Gelee (nach Bedarf glatt gerührt oder leicht erhitzt) füllen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 45 Stück**Backzeit je Blech:** 12 Minuten - **Kühlzeit:** 30 Minuten**1.59 Ingwer-Lebkuchen-Kekse**

250-300 g Mehl	1 TL Lebkuchengewürz
1/2 TL Salz	2 Eier
1/2 TL Natron	75 g kandierter Ingwer
125 g Butter (Zimmertemperatur)	125 g gehackte Mandeln
120 g brauner Zucker	

Das Mehl mit dem Salz und dem Natron in einer Schüssel gut vermengen. Die Butter mit dem braunen Zucker cremig rühren. Das Lebkuchengewürz unterrühren und nacheinander die verquirlten Eier untermischen. Den Ingwer hacken und zusammen mit der Mehlmischung und den Mandeln unterkneten. Den Teig mithilfe von Folie zur Rolle formen, in Folie einschlagen und mindestens 2 Stunden kalt stellen. Den Ofen auf 180 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigrolle auswickeln und den Teig in dünne Scheiben schneiden. Auf das Blech geben und im heißen Ofen 12-15 Minuten backen. Die Kekse kurz auf dem Blech abkühlen lassen. Zum vollständigen Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.

Mengenangabe: 15-20 Stück**Backzeit:** 15 Minuten**Kühlzeit:** 2 Stunden**Zubereitungszeit:** 40 Minuten**1.60 Ingwerherzen**

125 g Butter oder Margarine	2 TL gemahlener Ingwer
200 g Honig	1 Msp. Kardamom
1 Ei	1 Msp. Cayennepfeffer
350 g Weizenvollkornmehl	5 Ingwerpflaumen in Sirup
1 TL Backpulver	

Fett mit Honig und Ei schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Gewürze mischen, unterrühren. 1 Ingwerpflaume fein hacken, mit zwei Esslöffeln Ingwersirup unterarbeiten. Teig einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Teig 1/2 cm dick ausrollen. Herzen ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen. Restliche Ingwerpflaumen in Scheibchen schneiden, auf jedes Herz eine Ingwerscheibe drücken. Im auf 175 Grad (Gas Stufe 2) vorgeheizten Backofen ca. 10 Min. backen.

Mengenangabe: 40 Stück**pro Stück ca.:** 75 kcal / 315 kJ

1.61 Kaffee-Marzipan-Plätzchen

250 g Butter	225 g Mehl
150 g Puderzucker	4 EL Kakao
5 Eigelb	100 g Marzipanrohmasse
1 Msp. Vanillemark	2 EL Orangenlikör
1 TL löslicher Kaffee	2 EL Orangenmarmelade
2 TL abgeriebene Orangenschale	60 g weiße Kuvertüre

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Butter mit Puderzucker, Eigelben, Vanillemark, löslichem Kaffee, 1 TL Orangenschale cremig rühren. Mehl, Kakao mischen, unterziehen. Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.

80 ca. 3 cm lange, nierenförmige Streifen auf 3 mit Backpapier ausgelegte Bleche spritzen. Jeweils ca. 12 Min. backen, auskühlen lassen.

Die Marzipanrohmasse mit 1 TL Orangenschale, Likör, Marmelade verkneten. Ausrollen, je 2 Plätzchen damit zusammensetzen.

Die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Kaffee-Marzipan-Plätzchen mit der Kuvertüre verzieren und nach Wunsch mit einer Mokkabohne belegen.

Mengenangabe: 40 Stück

Backen ca. 36 Min.

Zubereitungszeit ca. 60 Min.

pro Stück: 120 kcal; E 2 g, F 7 g, KH 10 g

1.62 Kaffeetupfen

4 Eiweiß	2 Instant-Espresso-Sticks (z. B. von Jakobs)
250 g Feinster Zucker	1 Pkg. Vanillezucker
3 EL Kakaopulver	

Ofen auf 160 Grad (Umluft 140) vorheizen. Eiweiß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen, 1-2 Min. weiterschlagen. Kakao, Espressopulver, Vanillezucker unterheben.

Masse in einen Spritzbeutel geben, mit Abstand Tupfen auf Backpapier spritzen. Ca. 20 Min. backen, auskühlen lassen.

Mengenangabe: 65 Stück

Backen ca. 20 Min.

Vorbereitung ca. 25 Min.

pro Stück ca.: 20 kcal; E 1 g, F 0 g, KH 4 g

1.63 Kakao-Knusperkugeln

75 g Mehl	30 g Kakaopulver
250 g Speisestärke	250 g Margarine
100 g Puderzucker	75 g Haselnusskerne
1 Pkg. Vanillezucker	

Mehl, Speisestärke, Puderzucker, Vanillezucker und Kakao vermischen. Margarine in kleinen Flöckchen zugeben und alles erst mit den Knethaken des elektrischen Handrührgeräts, dann mit kühlen Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Teig zu Rollen formen (Ø 3 cm) und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf jedes Stück 1 Haselnuss geben, zur Kugel formen. Auf mit Backpapier belegten Blechen 10-12 Min. backen.

Kakaokugeln auskühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 50 Stück

Backen ca. 10 Min.

Vorbereiten ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 80 kcal; E 1 g, F 5 g, KH 8 g

1.64 Karamell-Schoko-Blüten

725 g Zucker	1 Msp. Salz
1.5 l Milch	225 g Butter
1 Prise Natron	2 Eigelb
1 TL Vanillemark	2 EL Sahne
250 g Mehl	1 Vanilleschote, Mark von
125 g Kakaopulver	Zucker zum Rollen

Für die Füllung 500 g Zucker und Milch in einem Topf langsam erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Ca. 45 Min. unter gelegentlichem Rühren einkochen. Beginnt sich die Milch goldbraun zu färben, Natron und Vanillemark zugeben. Unter ständigem Rühren in ca. 15 Min. dicklich einkochen. Abkühlen lassen (dabei wird die Creme noch fester, sie sollte aber spritzfähig sein).

Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Mehl in eine Schüssel sieben. Kakao und Salz untermengen. Butter, 225 g Zucker schaumig schlagen. Eigelbe, Sahne und Vanillemark unterrühren. Mehl- Mix daraufgeben, alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit Teelöffel kleine Portionen abstechen und Bällchen formen. In Zucker rollen und mit Abstand auf Backpapier legen. Mit bemehltem Kochlöffelstiel jeweils eine große Mulde in die Mitte drücken. Plätzchen ca. 10 Min. backen, herausnehmen, auskühlen lassen.

Karamellcreme noch mal gut durchrühren und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Jeweils einen Tupfer in die Mulde der Plätzchen spritzen. Trocknen lassen. Nach Wunsch in Pralinenförmchen setzen.

Mengenangabe: 60 Stück

Backen ca. 10 Min.

Vorbereiten ca. 70 Min.

pro Stück ca.: 120 kcal; E 2 g, F 5 g, KH 16 g

1.65 Karamell-Schoko-Cookies

200 g Mehl

100 g gemahlene Mandeln

225 g Zucker

Salz

1 Ei

220 g Butter

100 g Sahne

125 ml Milch

100 g Bitterkuvertüre

1 EL Rum

Mehl, Mandeln, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, Ei, 200 g Butter verkneten, zur Kugel formen, in Folie 60 Min. kühlen.

In einer hohen beschichteten Pfanne 20 g Butter schmelzen. 125 g Zucker darin karamellisieren. 1 Prise Salz, Sahne, Milch zugeben, unter stetem Rühren los-, dann 45 Min. dicklich einköcheln. Abdecken, kühlen.

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Teig ca. 4 mm dick ausrollen. Kreise (Ø 5 cm) ausstechen, auf mit Backpapier belegtem Blech ca. 10 Min. backen, herausnehmen, auskühlen lassen.

Kuvertüre mit Rum schmelzen, über Kekse träufeln, trocknen lassen. Je 1 Keks mit Creme bestreichen, zweiten andrücken, trocknen lassen.

Mengenangabe: 35 Stück

Backen ca. 10 Min.

Kühlen ca. 60 Min.

Vorbereiten ca. 90 Min.

pro Stück ca.: 130 kcal; E 2 g, F 8 g, KH 13 g

1.66 Karamellen mit Pinienkernen

100 g Pinienkerne

200 g brauner Zucker

250 ml Sahne

2 EL Butter

2 EL Ahornsirup

2 EL Vanillezucker

2 EL Glukosesirup

Die Form mit Backpapier auslegen. Die Pinienkerne in einer heißen Pfanne goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. 3 Den braunen Zucker mit der Sahne, Butter, Ahornsirup, Vanillezucker und Glukose in einem Topf unter Rühren langsam erhitzen. So lange kochen, bis die Masse karamellisiert ist und 135 Grad erreicht hat (Zuckerthermometer). Von der Hitze nehmen, die Pinienkerne untermischen und in die Form füllen. Schnitffest abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden, vollständig auskühlen

und fest werden lassen.

Mengenangabe: 1 Stück

Zubereitungszeit: 25 Minuten

1.67 Karamelltoffees mit Meersalz

250 g Crème double

180 ml Kondensmilch

250 ml Rübensirup (hell)

220 g Zucker

60 g Butter

Meersalz-Flakes zum Bestreuen

Die Crème double zusammen mit der Kondensmilch in einem kleinen Topf erhitzen, nicht kochen lassen. Den Sirup mit dem Zucker und 60 ml Wasser ebenfalls in einen Topf geben. Unter Rühren erhitzen und kochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Anschließend nicht mehr rühren und auf 120 Grad erhitzen, damit die Masse leicht karamellisiert (Zuckerthermometer!). Den Topf zur Seite stellen, ein paar Minuten warten, dann die Butter in Stücken und die warme Crème-double-Mischung einrühren. Unter Rühren wieder auf 110 Grad erhitzen. Vom Herd nehmen und in Pralinenförmchen füllen. Mindestens 2 Stunden auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Meersalz bestreuen.

Mengenangabe: 40 Stück

Kühlzeit: 2 Stunden

Garzeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

1.68 Kernige Schoko-Herzen

125 g kalte Butter

60 g Diabetiker-Süße

1 Ei + 1 Eigelb (Gr. M)

250 g + etwas Mehl

20 g kernige Haferflocken

50 g Zartbitter-Schokolade (für Diabetiker)

20 g weißes Plattenfett (z. B. Palmin)

Backpapier

1 klein. Plastikbeutel

Butter in Stückchen, Süße, 1 Ei und 250 g Mehl erst mit den Knethaken, dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen. Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick ausrollen und ca. 90 Herzen (ca. 5 cm Ø) ausstechen. Auf 3 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. 1 Eigelb und ca. 1 EL Wasser verquirlen. Herzen damit bestreichen. Haferflocken darüberstreuen und leicht andrücken. Nacheinander alle Herzen im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 8-10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Schokolade in Stücke brechen. Mit Plattenfett im heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. In einen Plastikbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Herzen mit Schokostreifen verzieren. Trocknen lassen.

Für Nicht-Diabetiker: Den Teig mit 100 g Zucker zubereiten und die Kekse mit geschmolzener Zartbitter- Kuvertüre (ohne Plattenfett) verzieren.

Mengenangabe: 90 Stück

Trockenzeit ca. 45 Min.

Backzeit pro Blech 8-10 Min.

Kühlzeit ca. 30 Min.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

3 Stück ca.: 90 kcal; E 0 g, F 6 g, KH 6 g, BE 1

1.69 Kirschwasserwürfel

200 g Mehl

75 g Butter

75 g Zucker

2 Eigelb

etwas Ingwer

200 g Marzipan-Rohmasse

250 g Puderzucker

1/2 Glas Kirschkonfitüre

2 EL Zucker

4 cl Kirschwasser

1 Eiweiß

Lebensmittelfarbe (Schwartau).

Mehl, Fett, Zucker, Eigelb, Ingwer verkneten, auf Blech zu 25 x 25 cm großer Platte auswellen. Im Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) 12 Min. backen. Marzipan mit 125 g Puderzucker verkneten, zu gleich großer Platte auswellen. Die Konfitüre mit Zucker 2 Min. kochen, Alkohol zugeben, auf den Teig streichen. Marzipan darauflegen, mit Eiweiß bepinseln, 15 Min. backen. In Würfel schneiden und mit gefärbtem Zuckerguss überziehen.

Mengenangabe: 25 Stück

pro Stück ca.: 145 kcal / 605 kJ

1.70 Kissinger Brötchen

200 g Walnusskerne

150 g Butter oder Margarine

75 g Puderzucker

275 g Mehl

2 gestr. TL Backpulver

1 TL Zimt

1/3 Glas Aprikosenmarmelade

150 g Sahneschokolade

Nüsse (ca. 40 Hälften für die Garnitur zurücklassen) fein reiben. Das Fett mit Puderzucker gut schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Zimt und Nüsse unterkneten. Teig ca. 2 Std. kalt legen. Teig auswellen, Plätzchen ausstechen, auf gefettetes Backblech legen. Im auf 175 Grad (Gas Stufe 2) vorgeheizten Backofen 25 Min. backen. Erkalte je 2 Plätzchen mit erwärmter Marmelade zusammensetzen, mit geschmolzener Schokolade bepinseln und mit Nusshälften garnieren.

Mengenangabe: 40 Stück - **pro Stück ca.:** 125 kcal / 525 kJ

1.71 Klassische Nussecken

<i>Für den Teig:</i>	200 g Haselnüsse
350 g Mehl	50 g Walnüsse
80 g Zucker	1 TL Zimt
200 g kalte Butter	1 TL flüssiger Honig
1 Eigelb	2-3 EL Sahne
20 g Honig	2 Eiweiß
<i>Für den Belag</i>	Mehl zum Arbeiten
200 g Mandeln	100 g Zartbitterkuvertüre (Kakaogehalt 60%)

Das Mehl mit dem Zucker mischen, auf eine Arbeitsfläche häufeln und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Butter in Stücke schneiden und um das Mehl herumlegen. Eigelb und Honig in die Mitte geben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse grob hacken und mit dem Zimt vermischen. Den Honig, die Sahne und die Eiweiße unterrühren und kühl stellen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche circa 30x40 cm ausrollen, auf das Blech legen und die Nussmasse gleichmäßig daraufstreichen. Im vorgeheizten Ofen 30-35 Minuten backen. Herausnehmen, sofort in Ecken schneiden und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Kuvertüre klein hacken und über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad schmelzen und temperieren. Die Ecken des Nussgebäcks in die geschmolzene Kuvertüre tauchen und zum Trocknen auf ein Backpapier legen.

Mengenangabe: 40 Stück

Backzeit: 35 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 35 Minuten

1.72 Klassische Zimtsterne

4 Eiweiß	1 TL Zimt
1 Prise Salz	1 Prise Nelkenpulver
300 g Puderzucker	1 EL Johannisbeergelee
350 g gemahlene Mandeln, ca.	gemahlene Mandeln zum Arbeiten

Die Eiweiße zusammen mit dem Salz steif schlagen. Den Puderzucker nach und nach einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis die Masse glänzt. 5 EL von der Masse abnehmen und für die Glasur im Kühlschrank aufbewahren. Mandeln, Gewürze und Johannisbeergelee mischen. Unter die Eiweißmasse ziehen und einen gut formbaren Teig herstellen. Falls nötig, noch Mandeln untermischen. Zugedeckt circa 60 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Ofen auf 120 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Papier belegen. Etwas gemahlene Mandeln auf die Arbeitsfläche streuen.

Den Teig circa 5 mm dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf das Blech setzen. Die beiseitegestellte Eiweißglasur mit einem kleinen, spitzen Messer exakt auf den Teig streichen. Die Sterne im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten backen, dabei sollte die Oberfläche schön weiß bleiben. Vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

Mengenangabe: 50 Stück

Backzeit: 25 Minuten

Kühlzeit: 60 Minuten

Zubereitungszeit: 45 Minuten

1.73 Kleibrötchen

100 g Butter oder Margarine

50 g Zucker

1 Pkg. Vanillinzucker

2 Eier

225 g Mehl

Belag:

100 g Zucker

100 g Mandeln oder Haselnüsse

1/2 unbeh. Zitrone, abger. Schale von

Butter oder Margarine mit Zucker und Vanillinzucker verrühren, 2 Eigelb nach und nach zugeben. Mehl untermischen und Teig 1 Std. kalt stellen.

Für den Belag: 2 Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen und mit dem Zucker 2 Min. gut rühren. Feingeriebene Mandeln und Zitronenschale untermischen. Gekühlten Teig auswellen, mit gezackten, runden Ausstechern Plätzchen ausstechen und auf gefettetes Blech legen. Je einen Klecks Mandelmasse daraufsetzen. Im Backofen bei 175 Grad (Gas Stufe 2) ca. 20 Min. backen.

Mengenangabe: 40 Stück

pro Stück ca.: 75 kcal / 315 kJ

1.74 Knusprige Haferplätzchen

200 g weiche Butter

2 TL Vanillezucker

200 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

375 g zarte Haferflocken

25 g Mehl

1 TL Backpulver

Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Ein bis zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Butter, Vanillezucker, Zucker, Salz in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Das Ei unterrühren. Haferflocken, Mehl, Backpulver mischen, zur Butter-Ei-Masse geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts rasch glatt verkneten. Aus dem Teig mit leicht bemehlten Händen kleine Kugeln formen. Mit reichlich Abstand zueinander (der Teig verläuft) auf die Bleche setzen.

Plätzchen im Backofen 10-15 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In luftdicht verschließbaren Keksdosen lagern.

TIPP: Die Plätzchen werden noch knuspriger, wenn Sie 50 g Haferflocken gegen gehackte Haselnüsse oder Mandeln austauschen.

Mengenangabe: 30-40 Stück

Backen 10 Min.

Zubereitungszeit 10 Min.

1.75 Knusprige Zimt-Vanille-Taler

Für den Teig:

125 g Butter

125 g brauner Zucker

375 g Mehl

1 Eigelb

90 g heller Sirup

25 g dunkler Sirup

1 TL Backpulver

25 g gemahlene Mandeln

1/4 TL Lebkuchengewürz

1/2 Pkg. Vanillezucker

Mehl zum Ausrollen

Außerdem:

3 Eigelb

200 g Zucker

1 -2 TL Zimt

3 Pkg. Bourbon-Vanille-Zucker

Butter in Stückchen, Zucker, Mehl, Eigelbe, hellen und dunklen Sirup, Backpulver, Mandeln und Gewürze in eine große Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Folie gewickelt circa 60 Minuten kalt stellen. Den Teig vierteln und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu vier Rollen mit circa 3-4 cm Durchmesser formen. In Folie gewickelt nochmals 30 Minuten kalt stellen. Anschließend die Teigrollen sorgfältig mit Eigelb bestreichen. Den Zucker mit Zimt und Vanillezucker mischen. Die Rollen darin wenden. Nochmals 15 Minuten kühl stellen. Den Backofen auf 175 Grad (Gas: Stufe 2) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Jede Rolle in circa 25 Scheiben schneiden, auf das Backblech setzen und circa 8 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Mengenangabe: 100 Stück

Backzeit je Blech: 8 Minuten

Kühlzeit: 1 Stunde 45 Minuten

Zubereitungszeit: circa 20 Minuten

1.76 Knuspriges Schokodreierlei

200 g Mehl	30 g Vollmilchschokolade
1 TL Backpulver	30 g weiße Schokolade
100 g brauner Zucker	2 Eier
1 Prise Salz	2-3 EL Sahne
30 g Zartbitterschokolade	100 g weiche Butter

Das Mehl mit dem Zucker, Backpulver und Salz vermischen. Die drei Schokoladen hacken und ebenfalls dazugeben. Das Gemisch auf die Arbeitsfläche häufeln. In die Mitte eine Mulde drücken, die Eier, Sahne und die weiche Butter in kleinen Stücken ergänzen. Alles zusammen von Hand rasch zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken oder zu klebrig wird, noch etwas Sahne oder Mehl ergänzen. Von dem Teig etwa walnussgroße Portionen abnehmen, zu kleinen Kugeln formen und etwas flach drücken. Die Plätzchen auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen und etwa 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kekse im vorgeheizten Ofen circa 12 Minuten backen, danach vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Mengenangabe: 25 Stück

Backzeit: 12 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

1.77 Kokos-Makronen mit Chili

2 Eiweiß (60 g)	2 cl Kokoslikör
100 g Zucker	1 TL Limettensaft
1 Prise Salz	1 klein. Chilischote
1/2 TL mildes Currypulver	150 g Kokosraspeln

Den Backofen auf 130 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Eiweiße steif schlagen, nach und nach Zucker, Salz und Curry einrieseln lassen. Kokoslikör und Limettensaft unterrühren. Die Chili entkernen, hacken und mit den Kokosraspeln unterheben. Von der Masse mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf das Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen circa 25 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Mengenangabe: 45 Stück

Backzeit: 25 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

1.78 Kokos-Marzipan-Makronen

150 g Kokosraspel	1 EL Rum
4 Eiweiß	5 EL Zucker
300 g Marzipanrohmasse	100-150 g Zartbitterkuvertüre zum Garnieren
200 g Puderzucker	ren
1 TL Zitronenabrieb (unbehandelt)	

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier auslegen.

Die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett rösten, zur Seite stellen und auskühlen lassen. Die Eiweiße steif schlagen. Das Marzipan in Stücke schneiden, mit Puderzucker, Zitronenschale und Rum unter die Eiweiße mischen. Abgekühlte Kokosraspel hinzufügen. Alle Zutaten zu einer zähflüssigen Masse verarbeiten.

Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf die Backbleche setzen und mit Zucker bestreuen. Auf mittlerer Schiene circa 15 Minuten backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen, in einen Gefrierbeutel füllen und eine winzige Ecke abschneiden. Die Makronen mit der Schokolade verzieren und trocknen lassen.

Mengenangabe: 50 Stück bzw. 2 Backbleche

Backzeit: 15 Minuten - **Zubereitungszeit:** 50 Minuten

1.79 Kokosmakronen

4 Eiweiß	200 g Kokosraspel
1 Prise Salz	4 Tropfen Bittermandelaroma
140 g Zucker	2 EL Kokoslikör, evtl.
1 Pkg. Vanillezucker	50 Backoblaten (Ø 5 cm)
65 g Magerquark	

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Nach und nach Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen, zu glänzendem Eischnee aufschlagen. Quark, Kokosraspel, Mandelaroma und evtl. Kokoslikör mischen, mit einem Teigspatel zügig unter den Eischnee heben.

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Oblaten auf einem Backblech verteilen. Mit 2 Teelöffeln Häufchen von der Kokosmasse abstechen und daraufsetzen. Makronen ca. 15 Min. backen. Sie sollten außen knusprig und innen noch weich sein. Abgekühlt nach Wunsch mit geschmolzener Kuvertüre verzieren.

Mengenangabe: 50 Stück

Backen ca. 15 Min. - **Vorbereiten** ca. 25 Min.

pro Stück ca.: 40 kcal; E 1 g, F 3 g, KH 3 g

1.80 Kokosnockerln

200 g Kokosraspel
 3 Eiweiß
 200 g Zucker
 1 TL Zimt

1/2 TL gemahlener Ingwer
 kandierte Kirschen und Angelika (Engelwurz) zur Garnitur.

Hälfte Kokosraspel in einer Pfanne oder unterm Grill goldgelb rösten. Eiweiß steifschlagen. Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis der Eischnee beim Rühren Konturen bildet. Helle und gebräunte Kokosraspel mit Zimt und Ingwer vermischen und unter den Eischnee heben. Backblech leicht einfetten und mit Mehl bestäuben. Mit 2 Teelöffeln Nockerln abstechen und auf das Backblech setzen. Kirschen und die Angelika klein würfeln, Nockerln damit verzieren. Die Nockerln bei 160 Grad (Gas Stufe 1) ca. 25 Minuten backen. Kokosnockerln vom Backblech lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Mengenangabe: 50 Stück
pro Stück ca.: 50 kcal / 215 kJ

1.81 Kokosnussstreifen

275 g Kokosraspeln
 250 g Zucker
 2 Pkg. Vanillinzucker
 1 Fläschchen Zitronenbackaroma

4 Eiweiß
 rechteckige Backoblaten
 1 Becher (100 g) Schokoladen-Fettglasur

Kokosraspeln mit Zucker, Vanillinzucker und Backaroma vermischen. Das Eiweiß sehr steif schlagen, Kokosraspeln unterheben. Kokosmasse ca. 2 cm dick auf Oblaten streichen, im auf 120 Grad (Gas 3A Stufe) vorgeheizten Backofen 40 Min. backen. Erkalte in 3 cm breite Streifen schneiden. Gebäckstücke an den Enden in zerlassene Fettglasur tauchen.

Mengenangabe: 50 Stück
pro Stück ca.: 65 kcal / 270 kJ

1.82 Konfitüre-Taler

420 g Mehl
 210 g Zucker
 2 TL Vanillezucker
 1 Prise Salz
 125 g gemahlene Haselnusskerne

1/2 Bio-Zitrone
 250 g kalte Butter
 2 Eier (Größe S)
 200 g Himbeerkonfitüre
 Puderzucker zum Bestäuben

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Haselnüsse in einer Rührschüssel mischen. Zitrone heiß abrausen, trocken reiben und die Schale abreiben. Butter in kleine Stückchen teilen, mit

der Zitronenschale zur Mehlmischung geben und mit einem großen Messer unterhacken. Die Eier zugeben, dann alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mindestens 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Ein bis zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Den Teig portionsweise auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. 60 Kreise und 60 Ringe (Ø ca. 6 cm) ausstechen und auf den Blechen verteilen. Im Ofen 8-10 Min. hellgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Inzwischen die Himbeerkonfitüre erhitzen. Unterseiten der Plätzchen-Kreise mit der Konfitüre bestreichen, jeweils einen Ring daraufsetzen. Plätzchen 1-2 Stunden trocknen lassen. Taler in luftdicht schließenden Keksdosen lagern.

TIPP: Erst vor dem Verpacken mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 60 Stück

Backen 8 Min.

Kühlen 30 Min.

Zubereitungszeit 20 Min.

1.83 Kraftpaket

Für den Teig:

250 g Butter

125 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 Pkg. Vanillezucker

1 Msp. Zitronenabrieb

1 Ei

375 g Weizenmehl Type 405

155 g Honig

150 g brauner Zucker

Salz

10 g gerösteter Sesam

50 g Kürbiskerne

50 g Sonnenblumenkerne

50 g Sultaninen

80 g gehackte Mandeln

10 g feines Zitronat

10 g feines Orangeat

165 g Haferflocken

1 Becher Schokoglasur

Für den Belag:

75 g Sahne

150 g Butter

Die Butter mit Puderzucker, Salz und Gewürzen verrühren. Das Ei unterrühren und das Mehl nach und nach untermengen. Den Teig über Nacht kühl stellen. Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Mürbeteig 3 mm dick ausrollen, auf das Backblech legen und im vorgeheizten Ofen circa 5 Minuten hell vorbacken. Sahne, Butter, Honig, Zucker und eine Prise Salz mit einem Thermometer auf 110 Grad kochen. Kerne, Sultaninen, Mandeln, Zitronat, Orangeat und Haferflocken unterrühren. Die heiße Masse auf dem Mürbeteig verteilen. Die Riegel nochmals circa 15 Minuten goldbraun backen. Im noch warmem Zustand die Riegel in Stücke schneiden und ganz abkühlen lassen. Den Boden der Riegel mit Schokoglasur absetzen.

Mengenangabe: 20 Stück

Backzeit: 20 Minuten

Ruhezeit: 12 Stunden

Zubereitungszeit: 60 Minuten

1.84 Kürbisplätzchen

250 g Mehl

125 g Puderzucker

1 TL Vanillezucker

Salz

60 g grob gehackte Kürbiskerne

125 g kalte Butter

Mehl zum Arbeiten

Das Mehl mit dem Puderzucker, dem Vanillezucker, einer Prise Salz und den gehackten Kürbiskernen mischen. Auf der Arbeitsfläche aufhäufeln und die kalte Butter in kleinen Stückchen darüber verteilen. Alles zusammen zu einem glatten Teig verkneten. Falls nötig, noch ein wenig kaltes Wasser dazugeben. Den Teig zu einer Rolle formen, diese zu einem lang gestreckten Quader formen und in Folie gewickelt circa 60 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig mit einem sehr scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und auf die Backbleche legen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen circa 10 Minuten lichtgelb backen. Anschließend auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Mengenangabe: 30 Stück

Backzeit je Blech: 10 Minuten

Kühlzeit: 60 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

1.85 Latte Macchiato-Gebäck

250 g Mehl

75 g Zucker

1 Pkg. Vanillinzucker

Salz

125 g kalte Butter

1 Ei (Gr. M)

1 EL (15 g) Kakao

1 TL Espressopulver (instant)

Mehl für die Arbeitsfläche

Backpapier

Mehl, Zucker, Vanillinzucker, 1 Prise Butter in Stückchen und Ei erst mit dem Handrührgerät, dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Unter eine Hälfte des Teiges Kakao und Espressopulver kneten. Teige zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Beide Teige je auf etwas Mehl zur Rolle (ca. 40 cm lang) formen, zum Rechteck (ca. 6x40 cm) ausrollen und längs halbieren. Die hellen und dunklen Teigstränge abwechselnd aufeinanderlegen und andrücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

Teigstrang in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 175°C/Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten

backen. Auskühlen.

Mengenangabe: 40 STÜCK

Backzeit pro Blech ca. 10 Min. **Kühlzeit** ca. 1 Std.

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

pro Stück ca.: 60 kcal

1.86 Lebkuchen mit Mandeln

450 g Honig

50 g Butter oder Margarine

1 Pkg. Lebkuchengewürz

1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von

250 g Mandeln

500 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

150 g Zucker

Honig mit Fett, Lebkuchengewürz und Zitronenschale unter Rühren erhitzen, bis alles zu einer glatten Masse verschmolzen ist. Masse abkühlen lassen. Mandeln mit heißem Wasser überbrühen und schälen. 200 g Mandeln fein mahlen, Rest halbieren und für die Garnitur beiseite legen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, gemahlene Mandeln, Honigmasse und Zucker hinzufügen. Alle Zutaten gut verkneten. Teig 1/2 cm dick ausrollen und Rechtecke oder beliebige Figuren ausschneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Blech im auf 190 Grad (Gas Stufe 2 1/2) vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen.

pro Stück ca.: 130 kcal / 545 kJ

1.87 Lebkuchen-Macarons

Für die Creme:

100 ml Sahne

2 Kardamomkapseln

1 Sternanis

1 Zimtstange

100 g Zartbitterkuvertüre

50 g weiche Butter

1 EL Orangenlikör

Für die Macarons:

60 g gemahlene Mandeln (geschält)

100 g Puderzucker

2 Eiweiß

20 g Zucker

2 EL Kakaopulver

Die Sahne mit dem angedrückten Kardamom, Sternanis und Zimt erhitzen. Beiseitestellen und 15 Minuten ziehen lassen. Die Kuvertüre hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne nochmals erhitzen und durch ein feines Sieb zur Schokolade gießen. Unter Rühren schmelzen und abkühlen lassen. Hat die Masse in etwa die Temperatur wie die Butter, diese zugeben und mit dem Likör cremig unterschlagen. Kaltstellen. Den Ofen auf 150 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Mandeln mit dem Puderzucker fein mahlen und durch ein feines Sieb auf ein Backblech sieben.

Im vorgeheizten Ofen 6-8 Minuten backen und danach auskühlen lassen. Die Eiweiße steif schlagen, dann den Zucker einrieseln lassen. Das Kakaopulver unterrühren. Die Mandelmischung dazugeben und unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und etwa 30 Tupfer auf das Backblech aufspritzen. Eine Stunde antrocknen lassen, danach im Ofen bei 150 Grad 10-12 Minuten backen. Vom Blech nehmen und auskühlen lassen. Die Schokocreme rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und noch mal cremig schlagen. In einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und auf die Unterseite der Hälfte der Macarons spritzen. Ein zweites Plätzchen leicht daraufdrücken.

Mengenangabe: 15 Stück

Backzeit: 20 Minuten

Trocknen: 60 Minuten

Zubereitungszeit: 50 Minuten

1.88 Lebkuchenkekse

3 Eier	350 g Mehl
250 g Zucker	1/4 TL Backpulver
2 Prisen Salz	150 g geröstete Haselnüsse
1 EL Lebkuchengewürz	100 g geschälte Pistazien (ungesalzen)

Die Eier, Zucker, Salz und das Lebkuchengewürz mit den Schneebesen des Handrührgeräts circa 3 Minuten rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zur Eimasse geben. Die gerösteten Haselnüsse und die Pistazien zufügen. Alles zu einem feuchten, festen Teig zusammenfügen. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Den Teig in 2 Portionen teilen, auf reichlich Mehl zu Rechtecken von je circa 2 1/2 cm Dicke formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Circa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene vorbacken. Die Hitze auf 150 Grad reduzieren. Das Blech herausnehmen und den Teig etwas abkühlen lassen. Längs in circa 3 mm dicke Scheiben schneiden und auf drei Bleche verteilen. Die Kekse wieder in den Ofen schieben und circa 20 Minuten trocknen lassen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Mengenangabe: 70 Stück

Backzeit: 40 Minuten

Zubereitungszeit: 25 Minuten

1.89 Lebkuchensterne mit Mandeln

225 g weiche Butter	1 TL Backpulver
225 g brauner Zucker	1/4 TL Salz
1 Ei	475 g Dinkelmehl (Type 630), ca.
350 g Rübensirup	Mehl zum Arbeiten
1 TL Zimtpulver	1 Eigelb
1 TL gemahlener Ingwer	1 -2 EL Sahne
1 TL gemahlener Piment	30 geschälte Mandelkerne, ca.

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Ei unterrühren. Den Sirup, den Zimt, den Ingwer, Piment, Backpulver und Salz unterrühren, dann das Mehl nach und nach unterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig vierteln und zu Fladen geformt in Frischhaltefolie wickeln. Etwa 4 Stunden kalt stellen. Nach und nach die Teigstücke auf bemehlter Arbeitsfläche 5-10 mm dünn ausrollen und Sterne ausstechen. Weitere circa 20 Minuten kalt stellen. Den übrigen Teig zusammenkneten, ausrollen und weitere Plätzchen ausstechen. Den Ofen auf 200 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Die Lebkuchen auf die Backbleche legen. Das Eigelb mit der Sahne verrühren und die Sterne damit bestreichen. Jeweils eine Mandel in die Mitte drücken. Im heißen Ofen nacheinander circa 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Anschließend auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

Mengenangabe: 30 Stück

Backzeit: 20 Minuten

Kühlen: 4 Stunden 20 Minuten

Zubereitungszeit: 60 Minuten

1.90 Limetten-Heidesand

1 Ei (Gr. M)	350 g Mehl
250 g weiche Butter	75 g Speisestärke
150 g Puderzucker	Mehl für die Arbeitsfläche
2 Bio-Limetten, abger. Schale von Salz	150 g Zucker (z. B. brauner) zum Wälzen
	Backpapier

Ei trennen. Butter, Puderzucker, abgeriebene Schale von 1/2 Limette und 1 Prise Salz mit den Schneebesens des Handrührgerätes cremig rühren. Eigelb darunterrühren. Mehl und Stärke mischen und mit den Knethaken des Handrührgerätes darunter kneten. Auf etwas Mehl zu 3 Rollen (à ca. 30 cm lang) formen und zugedeckt ca. 2 Stunden kalt stellen. Zucker und Rest Limettenschale mischen. Eiweiß verquirlen. Teigrollen damit einstreichen, sofort im Limetten-zucker wälzen. Alle Rollen in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Kekse auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3) ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Mengenangabe: 120 STÜCK
Backzeit pro Blech ca. 12 Min.
Kühlzeit ca. 2 Std.
Zubereitungszeit ca. 45 Min.
pro Stück ca.: 40 kcal

1.91 Linzer Stangen

200 g Butter oder Margarine	1 TL Zimt
200 g Zucker	2 TL Kakao
300 g Mehl	1 EL Rum
175 g gemahlene Haselnüsse	Kuvertüre
2 Eier	Johannisbeergelee

Fett in Würfel schneiden, mit Zucker, Mehl und Nüssen vermischen. Eier, Zimt, Kakao und Rum unterkneten. Teig 1 Std. kalt legen. Danach Teig zu einer 1 cm dicken Platte auswellen. Daraus 2 cm breite und 5 cm lange Stäbchen und gleich viele 1 cm breite und 4 cm lange Stäbchen schneiden. Teigstäbchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas Stufe 2) ca. 12 Min. backen. Erkalte Plätzchen an beiden Enden in die zerlassene Kuvertüre tauchen. Große und kleine Stäbchen mit dem erwärmten Johannisbeergelee zusammensetzen.

Mengenangabe: 50 Stück
pro Stück ca.: 90 kcal / 375 kJ

1.92 Macarons mit gebrannten Mandeln und Schokocreme

<i>Für die Macarons:</i>	250 g Zucker
70 g Eiweiß (Zimmertemperatur)	250 g Mandeln
90 g Zucker	1/2 TL Zimtpulver
80 g Puderzucker	<i>Für die Füllung</i>
80 g gemahlene Mandeln (geschält)	150 g Zartbitterkuvertüre
<i>Für die gebrannten Mandeln</i>	300 ml Sahne
2 EL Vanillezucker	

Für die Macarons das Eiweiß mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen, bis Spuren der Schneebehen stehen bleiben, aber das Eiweiß noch nicht ganz schnittfest ist. Den Zucker einstreuen und weiterschlagen, bis er sich aufgelöst hat. Die Eiweißmasse sollte jetzt dicklich-cremig sein. Den Puderzucker und die Mandeln im Mixer zu feinem Mehl mahlen und in eine Schüssel sieben. Die Hälfte der Mischung mit einem Backspachtel unter das Eiweiß heben. Den Rest in zwei Hälften unterheben und vorsichtig einarbeiten, bis der Teig keinen Stand mehr hat, sondern langsam vom Spachtel läuft. 48 Kreise mit

2 1/2 cm Durchmesser mit etwas Abstand zueinander auf ein Backpapier malen. Auf ein Backblech legen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen und auf die aufgemalten Kreise spritzen. Oder in die vorgegebenen Formen einer Macaron-Backmatte spritzen. Die Macarons 45 Minuten ohne Zugluft antrocknen lassen. Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Macarons auf mittlerer Schiene 12 Minuten backen. Den Ofen ausschalten, die Ofentür einen Spalt weit öffnen und die Macarons weitere circa 5 Minuten im Ofen lassen. Vor dem Abheben vom Backpapier oder der Backmatte vollständig abkühlen lassen. Für die gebrannten Mandeln 150 ml Wasser mit Vanillezucker und Zucker in einer beschichteten Pfanne aufkochen lassen. Die Mandeln zugeben und unter Rühren kochen lassen, bis das Wasser verdampft ist. Karamellisieren lassen, den Zimt einstreuen, untermischen und auf Backpapier ausgebreitet auskühlen lassen. Für die Füllung die Kuvertüre hacken. Die Sahne erhitzen, über die Kuvertüre gießen und glatt verrühren. Abkühlen lassen. Einige gebrannte Mandeln klein hacken. Die Hälfte der Macarons mit Schokoladencreme bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Übrige Hälften aufsetzen und servieren. Restliche Mandeln nach Belieben extra dazu reichen.

Mengenangabe: 24 Stück

Wartezeit: 45 Minuten

Garzeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 80 Minuten

1.93 Macarons mit Kirsch

100 g geschälte Mandeln

120 g Puderzucker

2 Eiweiß (M)

1 TL Zitronensaft

2 EL Zucker

einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe

200 g Kirschkonfitüre, ca.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mandeln und Puderzucker im Mixer sehr fein mahlen und durch ein feines Sieb sieben. Die Eiweiße mit dem Zitronensaft steif schlagen. Den Zucker zugeben und weiterschlagen, bis eine schnittfeste, glänzende Masse entstanden ist. Die Mandelmischung unterziehen und mit der Lebensmittelfarbe marmoriert rosa färben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer runder Tülle füllen und gleichmäßige Tupfen (circa 2 cm Durchmesser) mit etwas Abstand auf das Backblech spritzen. Etwa 60 Minuten trocknen lassen. Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Die Macarons im vorgeheizten Backofen circa 10-15 Minuten backen. Danach vorsichtig mit dem Papier vom Blech ziehen und vollständig auskühlen lassen. Zum Füllen jeweils etwa 1 TL Konfitüre auf die Unterseite eines Plätzchens streichen, ein zweites Macaron daraufsetzen und leicht andrücken.

Mengenangabe: 20 Stück

Backzeit: 15 Minuten

Trocknen: 60 Minuten - **Zubereitungszeit:** 45 Minuten

1.94 Makronen-Geleestreifen

2 Eier (Gr. M)	150 g kalte + 35 g weiche Butter
250 g Mehl	300 g Marzipanrohmasse
50 g + 50 g Zucker	Mehl für die Arbeitsfläche
1 Pkg. Vanillinzucker	250 g rotes Johannisbeergelee
Salz	Backpapier

Eier trennen. Mehl, 50 g Zucker, Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 150 g Butter in Stückchen und 2 Eigelb erst mit dem Handrührgerät und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 45 Minuten kalt stellen.

Für die Makronenmasse Marzipan grob raspeln. 35 g Butter und 50 g Zucker mit dem Handrührgerät cremig rühren. Marzipan gut unterrühren. 2 Eiweiß nach und nach einrühren. Die Makronenmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (6 mm Ø) füllen.

Mürbeteig auf etwas Mehl rechteckig (ca. 28x35 cm) ausrollen. Längs in 7 Streifen (ca. 4 cm breit) schneiden. Auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Makronenmasse wie Schienen auf die Längsseiten der Streifen spritzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3) ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Gelee 5-7 Minuten köcheln. Ca. 15 Minuten abkühlen lassen, bis es dickflüssiger ist. Zwischen die Schienen verteilen, auskühlen. Ca. 1 Stunde kühl stellen. In je ca. 10 Stücke schneiden.

Mengenangabe: 70 STÜCK

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Backzeit pro Blech ca. 12 Min.

Kühlzeit ca. 45 Min.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 70 kcal

1.95 Makronenstangen mit Marzipan

125 g Butter oder Margarine	200 g Marzipan-Rohmasse
1 Ei	1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
1 Eigelb	50 g Nougat
100 g Puderzucker	50 g Kuvertüre
175 g Mehl	1 EL gehackte Pistazien
1 Pkg. Vanillinzucker	

Fett und Ei, Eigelb, 50 g gesiebten Puderzucker, Mehl sowie Vanillinzucker mit den Knet-haken des Handrührgerätes vermischen und den Teig ca. 1 Stunde kalt legen. Marzipan mit Zitronenschale und restlichem gesiebten Puderzucker verkneten. Teig 1/2 cm dick auswellen, der Länge nach in 6 cm breite Streifen schneiden. Marzipan zu 1 cm dicken Rollen formen. Auf jeden Teigstreifen der Länge nach je 3 Marzipanrollen mit Wasser aufkleben. Teigstreifen im Backofen bei 175 Grad (Gas Stufe 2) ca. 12 Min. backen.

Teigstreifen vom Blech nehmen. Nougat und Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Räume zwischen den Marzipanstreifen mit der Nougatmasse füllen und mit Pistazien bestreuen. Wenn die Nougat-Kuvertüre fest geworden ist, Streifen in 2 cm breite Stangen schneiden.

Mengenangabe: 35 Stück à
100 kcal / 420 kJ

1.96 Mandarinen-Macarons

4 Mandarinen	2 Eiweiß
1 Zitrone	20 g Zucker
75 g Gelierzucker 2:1, ca.	Lebensmittelfarbe (orange)
80 g gemahlene Mandeln (geschält)	gelbe Lebensmittelfarbe nach Belieben
100 g Puderzucker	

Den Saft der Mandarinen und der Zitrone auspressen und die Menge abmessen. Mit der Hälfte der Menge an Gelierzucker aufkochen lassen. Etwa 4 Minuten sprudelnd kochen und anschließend abkühlen lassen. Mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Macarons die Mandeln mit dem Puderzucker fein mahlen und durch ein feines Sieb auf ein Backblech sieben. Im vorgeheizten Ofen 5-7 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen. Die Eiweiße steif schlagen, dann den Zucker einrieseln lassen. Mit der Farbe leuchtend orange färben. Die Mandelmischung daraufgeben und unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und 30 Tupfer auf ein mit Backpapier belegtes Backblech aufspritzen. Etwa 60 Minuten leicht antrocknen lassen. Anschließend im heißen Ofen bei 150 Grad 10-12 Minuten backen. Vorsichtig vom Blech nehmen und ganz auskühlen lassen. 5. Das Mandarinengelee auf die Unterseite der Hälfte der Macarons streichen. Ein zweites Plätzchen leicht daraufdrücken.

Mengenangabe: 15 Stück
Backzeit: 20 Minuten
Ruhezeit: 2 Stunden
Zubereitungszeit: 35 Minuten

1.97 Mandel-Bärentatzen

Fett für die Form	50 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
150 g weiche Butter/Margarine	1 EL (15 g) Kakao
150 g Zucker	1 gestr. TL Backpulver
Salz	150 g weiße Kuvertüre, ca.
2-3 Tropfen Bittermandelaroma	10 g weißes Plattenfett (z. B. Palmin)
3 Eier (Gr. M)	50 g Mandelstifte zum Verzieren, ca.
110 g Mehl	

Bärentatzen- bzw. Madeleine-Backblech (für 12 Stück à 5,5 cm Ø) fetten. Fett, Zucker, 1 Prise Salz und Aroma cremig rühren. Eier einzeln darunterrühren. Mehl, gemahlene Mandeln, Kakao und Backpulver mischen und portionsweise kurz unterrühren.

Teig bis kurz unter den Rand in die Mulden füllen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) ca. 15 Minuten backen. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Vorsichtig aus den Mulden lösen und auskühlen lassen. Mit dem übrigen Teig ebenso verfahren, bis er aufgebraucht ist.

Kuvertüre und weißes Plattenfett grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Das vordere Drittel der Tatzen hineintauchen. Mandelstifte als Krallen auf die Tatzenspitzen legen. Kuvertüre trocknen lassen.

BÄRENTATZEN schmecken frisch am besten. Wer sie später naschen möchte, schickt sie in Alufolie verpackt in den Kälteschlaf. Auch Mürbeteigkekse und Cookies lassen sich gut einfrieren.

Mengenangabe: 45 STÜCK

Auskühl-/Trockenzeit ca. 3 Std.

Backzeit pro Blech ca. 15 Min.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

pro STÜCK ca.: 120 kcal

1.98 Mandel-Florentiner

150 ml Sahne

50 g Butter

125 g Zucker

50 g Honig

60 g geh. Mandeln

200 g Mandelblättchen

125 g Halbbitterkuvertüre

Sahne mit Butter, Zucker und Honig langsam erhitzen. Ca. 5 Min. einköcheln lassen, dabei öfter umrühren. Topf vom Herd nehmen und gehackte Mandeln sowie Mandelblättchen unterziehen.

Ofen auf 210 Grad vorheizen. Mit einem TI die Masse in Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Mit angefeuchteten Fingern und mit einem angefeuchteten runden Ausstecher rund und flach formen.

Florentiner in 13-15 Min. gold-gelb backen. Auf dem Blech erkalten lassen.

Die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Die Unterseite der Florentiner damit bestreichen, fest werden lassen.

TIPP: Falls die Florentiner beim Backen auseinander laufen, formt man sie währenddessen einige Male nach. Dazu den Ausstecher befeuchten, schräg halten und die Masse zusammenschieben.

Mengenangabe: 20 Stück

Backen ca. 18 Min.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Stück: 110 kcal; E 2 g, F 8 g, KH 9 g

1.99 Mandel-Marzipan-Blätter

100 g Marzipanrohmasse	2 Eigelb
300 g Mehl	1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 Prise Salz	3 EL Mandellikör
100 g Zucker	150 g gehackte Mandeln
1 Pkg. Vanillezucker	1-2 EL Puderzucker
175 g kalte Butter	

Marzipan fein raspeln. Mehl, Salz, Zucker und Vanillezucker mischen. Butter fein würfeln, mit 1 Eigelb, Zitronenschale und Likör zum Mehl geben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. In 2 Portionen in Folie gewickelt ca. 60 Min. kühlen.

Backofen auf 175 Grad (Umluft 155) vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen, Blätter (Ø ca. 7 cm) ausstechen. Dünn mit 1 verquirlten Eigelb bestreichen, mit Mandeln bestreuen und in ca. 10 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 70 Stück

Backen ca. 10 Min.

Kühlen ca. 60 Min.

Vorbereiten ca. 50 Min.

pro Stück ca.: 60 kcal; E 1 g, F 4 g, KH 6 g

1.100 Mandel-Pinien-Makronen

Schalenabrieb einer unbehandelten Zitrone	2 Eiweiß
175 g gemahlene Mandeln ohne Schale	1 Prise Salz
150 g Puderzucker	1 TL Zitronensaft
100 g gehackte Pinienkerne	

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die abgeriebene Zitronenschale mit den Mandeln, der Hälfte des Puderzuckers und den Pinienkernen in einer Schüssel mischen. Das Eiweiß mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen, Zitronensaft zugeben und den restlichen gesiebten Puderzucker langsam einrieseln lassen. Die Nussmischung unterziehen. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Dabei etwas Abstand halten, da sie etwas auseinanderlaufen. Im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter legen und abkühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker besieben.

Mengenangabe: 40 Stück

Backzeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

1.101 Mandel-Spekulatius

150 g Butter	1 Prise gem. Kardamom
125 g Rohrzucker	60 g geschälte, gemahlene Mandeln
2 Eier	300 g Mehl
1 Msp. abger. Bio-Zitronenschale	1 TL Backpulver
1 TL Zimt	1-2 EL Milch
1 Prise gem. Nelke	80 g Mandelblättchen

Butter, Zucker, 1 Ei schaumig schlagen. Zitronenschale, Gewürze, gemahlene Mandeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterkneten. In Folie 60 Min. kühlen. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche ca. 4 mm dick ausrollen. 1 Ei mit Milch verquirlen, Teig damit bestreichen, Mandelblättchen aufstreuen. Mit Teigrolle leicht eindrücken. Teig in Rechtecke (ca. 9x5 cm) schneiden. Mit Mandelseite nach unten 12-15 Min. backen. Herausnehmen.

Mengenangabe: 40 Stück

Backen ca. 12 Min.

Kühlen ca. 60 Min.

Vorbereiten ca. 45 Min.

pro Stück ca.: 90 kcal; E 2 g, F 5 g, KH 9 g

1.102 Mandelbögen

250 g Mandeln	1 Msp. gemahlener Ingwer
300 g Puderzucker	2 Eiweiß
1 Msp. Kardamom	Rechteck-Backoblaten
1 Msp. Nelkenpulver	50 g Kuvertüre

Mandeln fein reiben, mit Puderzucker, Gewürzen und Eiweiß zu festem Teig kneten. Auf Streuzucker Teig 1/2 cm dick ausrollen. Mit Wasser bestreichen und Oblaten darauf drücken. Teigplatte wenden, so dass die Oblaten unten liegen. In 1 1/2 cm breite Streifen schneiden. Ring- oder Rehrückenform auf Backblech stellen und Teigstreifen darüberlegen. Im Backofen bei 150 Grad (Gas Stufe 1) ca. 20 Minuten backen. Abgekühlt mit den Enden in zerlassene Kuvertüre tauchen.

Tipp: Wenn Sie Mandelstangen herstellen wollen, streichen Sie die Teigmasse etwa 1/2 cm dick auf die Oblaten und schneiden diese quer in ca. 1 1/2 cm breite Streifen. Sie backen die Streifen wie oben angegeben, lassen sie erkalten und tauchen sie zum Schluss in zerlassene Kuvertüre. Dann lassen Sie sie auf einem Kuchengitter trocknen.

Mengenangabe: 25 Stück

pro Stück ca.: 125 kcal / 525 kJ

1.103 Mandelgebäck mit Gewürzen

150 g Butter	1/2 TL Zitronenabrieb (unbehandelt)
1 Ei	1 Prise Salz
150 g Zucker	40 g gemahlene, geschälte Mandeln
60 g Marzipan-Rohmasse	250 g Mehl
1 TL Zimtpulver	Mehl zum Arbeiten
1 Prise Nelkenpulver	Milch zum Bepinseln
1 Prise Kardamompulver	gehobelte Mandeln zum Bestreuen

Butter mit Ei, Zucker und Marzipan verkneten. Dann nach und nach die Gewürze, Mandeln und das Mehl zugeben und unterkneten. Den Teig 1-2 Stunden kühlen. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei bis drei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf wenig Mehl 5-10 mm dick ausrollen und Rechtecke ausstechen oder ausschneiden. Die Plätzchen mit etwas Abstand auf das Blech setzen, mit Milch bepinseln und mit den Mandelblättchen bestreuen. Im heißen Ofen circa 10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, das Gebäck mit einer Backpalette oder einem breiten Messer vom Blech heben und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Mengenangabe: 25 Stück

Backzeit: 10 Minuten

Kühlzeit: 2 Stunden

Zubereitungszeit: 45 Minuten

1.104 Mandelkekse

240 g Butter	1 TL Backpulver
100 g Rohrzucker	1/2 TL gemahlener Zimt
1 Ei	100 g gemahlene Mandeln
Salz	70 g grob gehackte Mandeln
250 g Mehl	

Butter, Zucker, Ei, 1 Prise Salz cremig rühren. Mehl, Backpulver, Zimt, gemahlene sowie gehackte Mandeln unterziehen und rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu einer quadratischen Stange mit einer Seitenlänge von ca. 4 cm formen. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 4 Std. kalt stellen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Von der Teigstange ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden und auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche geben. Mandelkekse jeweils in 10-12 Min. goldgelb backen.

TIPP: Wer mag, kann die Plätzchen noch mit Schokolade garnieren. Das sieht nicht nur hübsch aus, sondern schmeckt auch gut. Dafür etwa 200 g Vollmilch- oder Halbbitterkuvertüre hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Kekse diagonal bis zur Hälfte hineintauchen, trocknen lassen.

Mengenangabe: 35 Stück

Backen ca. 24 Min.

Kühlen ca. 4 Std.

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

pro Stück: 120 kcal; E 2 g, F 9 g, KH 8 g

1.105 Mandelkringel

140 g weiche Butter

125 g Zucker

1 Eigelb

100 g Mehl

80 g gemahlene Mandeln

2 EL Weinbrand

100 g Vollmilchkuvertüre

1 EL Sahne

Puderzucker zum Bestäuben

Butter, Zucker und Eigelb cremig rühren. Dann Mehl, Mandeln und Weinbrand unterziehen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen. Teig in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen.

Aus dem Teig ca. 60 Ringe (o 4 cm) auf die Bleche spritzen. Dabei 3-mal ansetzen, so dass in der Mitte ein Dreieck entsteht. Jeweils 12-15 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Kuvertüre mit Sahne im heißen Wasserbad schmelzen. Hälfte der Kringel auf der Unterseite damit beträufeln, mit den übrigen zusammensetzen. Fest werden lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 30 Stück

Backen ca. 30 Min.

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

pro Stück: 100 kcal; E 1 g, F 6 g, KH 9 g

1.106 Mandellebkuchen

350 g ungeschälte Mandeln

50 g Orangeat und Zitronat, gemischt

1 gestr. TL Zimt

1 Prise Muskat

1 Msp. gemahlene Nelken

4 Eiweiß

1 Prise Salz

250 g Puderzucker

40 Oblaten (6 cm O)

Garnitur:

1 Eiweiß

100 g Puderzucker

100 g Schokoladen-Fettglasur

2 Rippen Vollmilchschokolade

Mandeln fein reiben. Kandierte Früchte klein hacken. Beides mit den Gewürzen vermischen. Eiweiß und Salz zu steifem Schnee schlagen. Puderzucker ca. 5 Minuten

unterschlagen. Mandel-Gewürzmischung unter den Eischnee heben. Nussmasse hügel-förmig auf die Oblaten streichen. Lebkuchen auf ein Backblech setzen und über Nacht trocknen lassen. Danach im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Gas Stufe 1/2-1) ca. 40 Min. backen. Fertige Lebkuchen erkalten lassen.

Garnitur: Eiweiß mit Puderzucker verrühren, ca. 10 Lebkuchen damit überziehen und trocknen lassen. Schokoladen-Fettglasur und Schokolade im Wasserbad erhitzen und ebenfalls ca. 10 Lebkuchen damit überziehen.

Mengenangabe: 40 Stück

pro Stück ca.: 100 kcal / 420 kJ

1.107 Mandelmonde

400 g Mandeln

3 Eiweiß

1/2 TL Kardamom

375 g Puderzucker

1 Msp. Hirschhornsalz

Mandeln schälen, im Ofen trocknen, fein reiben. Mit Kardamom und Hirschhornsalz mischen. Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Puderzucker 3 Minuten gut unterschlagen. 1/3 für die Glasur abnehmen. Mandeln unter 2/3 des Eischnees kneten. Teig auf bemehltem Brett 1 cm dick ausrollen und zu Halbmonden ausstechen. Mit Guss bestreichen. Auf gefettetes Backblech setzen und bei 130 Grad (Gas Stufe 3/4) etwa 25 Minuten trocknen lassen.

Mengenangabe: 60 Stück

pro Stück ca.: 65 kcal / 270 kJ

1.108 Mandelplätzchen

150 g weiche Butter

1/2 TL Backpulver

75 g Zucker

Salz

2 EL Honig

50 g Mandelkerne

200 g Mehl

50 g Haselnusskerne

50 g gemahlene Mandeln

2 Eigelb

Butter mit Zucker und Honig cremig rühren. Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver und 1 Prise Salz unterziehen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Dann die Mandel- und Haselnusskerne unterkneten.

Teig zu einem rechteckigen Block mit den Seitenlängen 2,5 und 4 cm formen. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 3 Std. kühlen. Dann 15 Min. tiefkühlen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mit einem scharfen Messer vom Teigblock ca. 4 mm dünne Scheiben abschneiden, auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche geben.

Eigelbe verquirlen, Plätzchen damit bestreichen. Je Blech ca. 12 Min. backen. Auskühlen

lassen.

Mengenangabe: 40 Stück

Backen ca. 24 Min.

Kühlen ca. 3 1/4 Std.

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

pro Stück: 80 kcal; E 1 g, F 6 g, KH 6 g

1.109 Mandeltaler

200 g weiche Butter

100 g Ahornsirup

50 g Honig

1 TL Hirschhornsalz

Salz

350 g Mehl

3 EL gehackte Mandeln

2 TL Zimt

Je 1/4 TL Gewürznelke, Piment, Kardamom
und Ingwer (gemahlen)

1 Eiweiß

5 EL weißer Rohrzucker

Mandelblättchen

Butter, Sirup, Honig, Hirschhornsalz, 1 Prise Salz, Mehl, gehackte Mandeln, Zimt und Gewürze zu einem Teig verkneten.

Den Teig halbieren und jeweils zu Rollen mit Ø 3,5 cm formen. In Frischhaltefolie wickeln und etwa 3 Std. in den Kühlschrank legen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Das Eiweiß verquirlen und die Teigrollen damit bestreichen. Danach im Rohrzucker wenden und mit einem scharfen Messer in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche geben.

Die Plätzchen mit etwas Rohrzucker bestreuen und mit einigen Mandelblättchen belegen. Je Blech im Ofen 12-15 Min. backen.

Taler herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. In dicht schließenden Dosen aufbewahren.

Mengenangabe: 60 Stück

Backen ca. 30 Min.

Kühlen ca. 3 Std.

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

pro Stück: 60 kcal; E 1 g, F 4 g, KH 7 g

1.110 Mango-Kokoszungen

20 g Macadamianusskerne

40 g getrocknete Mango

3 frische Eiweiß (Gr. M)

Salz

100 g Zucker

200 g Puderzucker

1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker

30 g Speisestärke

40 g Kokosraspel

100 g Vollmilchkuvertüre

Backpapier beutel
1 Einmalspritzbeutel oder 1 kleiner Gefrier-

Nüsse und Mango getrennt fein hacken. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. Unter weiterem Schlagen Zucker, Puderzucker und Vanillezucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Zucker vollständig gelöst ist. Stärke, Kokosraspel, Nüsse und die Hälfte der Mangostücke mischen, mit dem Schneebesen unters Baiser heben.

In einen Spritzbeutel mit Lochtülle (11 mm Ø) füllen, Zungen (ca. 6 cm lang) auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen. Mit Rest Mango bestreuen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 150°C/Umluft: 125°C/Gas: Stufe 1) 10-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. In einen Einmalspritzbeutel füllen und unten eine Meine Ecke abschneiden. Die Zungen mit Wellenlinien verzieren. Trocknen lassen.

Mengenangabe: 40 STÜCK

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Backzeit pro Blech 10-15 Min.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 60 kcal

1.111 Marmormakronen

275 g gemahlene Mandeln	250 g Zucker
1/2 TL Kardamom	1 Prise Salz
4 Eiweiß	1 gehäufte EL Kakao

Mandeln mit Kardamom vermischen. Eiweiß kurz schlagen, Zucker und Salz 3 Min. unterschlagen. Mandeln unter die Eiweißmasse heben. Eiweißmasse halbieren. Unter eine Hälfte Kakao mischen. Beide Teigmassen zusammen so in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, dass dunkler und heller Teig beim Spritzen gleichzeitig aus der Tülle kommen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech aus dem Teig Streifen spritzen. Makronen im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Gas Stufe 1) 25 Min. backen.

Mengenangabe: 25 Stück

pro Stück ca.: 115 kcal / 475 kJ

1.112 Marzi-Pane

<i>Für den Teig</i>	1 Pkg. Vanillezucker
250 g Butter	1 Msp. Zitronenabrieb
125 g Puderzucker	1 Ei
1 Prise Salz	375 g Weizenmehl Type 405

Für den Belag

400 g Marzipanrohmasse
 200 g Zucker
 Salz
 Zitronenabrieb

2-3 Eiklar
 100 g Aprikosen- und 200 g Johannisbeermarmelade
 30 g gehackte Pistazien zum Bestreuen

Die Butter mit Puderzucker, Salz und Gewürzen verrühren. Das Ei unterrühren, dann das Mehl nach und nach untermengen. Den Teig über Nacht kühl stellen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Mürbeteig 3 mm dick ausrollen. 3 cm breite Streifen anzeichnen und im vorgeheizten Ofen circa 3 Minuten hell anbacken. Marzipan, Zucker, Salz und Zitronenabrieb verkneten. Nach und nach das Eiklar untermischen, bis eine spritzfähige Masse entsteht (darf nicht verlaufen). 1 Stunde ruhen lassen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle (circa 7 mm) füllen und zwei Streifen auf die angezeichneten Plätzchen spritzen. Weitere circa 12 Minuten backen, bis sie leicht braun werden. Die Marmeladen erhitzen. Die Marzipanstreifen mit Aprikosenmarmelade abglänzen. Danach den Zwischenraum mit Johannisbeermarmelade füllen. Nach dem Abkühlen in Riegel schneiden und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Mengenangabe: 20 Stück

Backzeit: 15 Minuten

Ruhezeit: 13 Stunden

Zubereitungszeit: 60 Minuten

1.113 Marzipan-Walnuss-Makronen

Butter für das Blech
 2 Eiweiß
 1 Prise Salz
 50 g Zucker
 1/2 Zitrone, Saft von

2 TL abger. Zitronenschale
 100 g Marzipanrohmasse
 100 g gemahlene Walnüsse

Zum Garnieren:

35 Walnusshälften, ca.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Backblech ausbuttern. Die Eiweiße steif schlagen. Nach und nach Salz, Zucker, Zitronensaft und -schale zugeben und weiterrühren, bis der Schnee sehr steif ist. Die Marzipanmasse fein zerkleinern, mit den gemahlene Walnüssen mischen und beides locker unter den Eischnee rühren. Mit zwei feuchten Teelöffeln kleine Häufchen abstechen, mit etwas Abstand voneinander auf das Blech setzen und je eine Walnusshälfte aufsetzen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene circa 25 Minuten backen.

Mengenangabe: 35 Stück

Backzeit: 25 Minuten

Zubereitungszeit: 40 Minuten

1.114 Marzipangebäck

3 Pkg. Marzipan-Rohmasse (600 g) 200 g Puderzucker
 2-3 TL Orangenblüten- oder Rosenwasser Konfitüre
 (gibt's in der Apotheke)

Marzipan mit Orangenblüten-oder Rosenwasser und 100 g Puderzucker zu einem glatten Teig verkneten. Marzipan auf mit Puderzucker bestäubter Arbeitsfläche ca. 3A cm dick auswellen. Beliebige Formen ausstechen. Bei der Hälfte der Plätzchen in der Mitte ein Loch ausstechen. Jeweils 2 Plätzchen aufeinandersetzen, in die Mitte Konfitüre füllen. Ränder einkerben. Plätzchen auf mit Backpapier belegtem Blech auf der obersten Schiebeleiste bei 220 Grad (Gas Stufe 4) goldbraun überbacken. Damit sie schön glänzen, anschließend unbedingt mit Eiweiß bepinseln.

Mengenangabe: 40 Stück - **pro Stück ca.:** 60 kcal / 250 kJ

1.115 Mini-Amerikaner

200 g weiche Butter	50 g Speisestärke
100 g Zucker	1 Pkg. Backpulver
1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker	8-10 EL Milch
Salz	250 g Zartbitterkuvertüre
3 Eier (Gr. M)	rosa Dekor- oder Hagelzucker
200 g Marzipanrohmasse	Backpapier
250 g Mehl	

Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Eier einzeln darunterrühren. Marzipan hineinraspeln. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, im Wechsel mit 3-5 EL Milch portionsweise kurz darunterrühren (es entsteht ein recht fester Teig). Den Teig ca. 45 Minuten kalt stellen. 3 Backbleche mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig mit den Händen ca. 50 walnussgroße Kugeln formen. Mit genügend Abstand ca. 16 Kugeln auf jedes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen. Nach ca. 8 Minuten Backzeit die Amerikaner mit ca. 5 EL Milch bestreichen und zu Ende backen. Auskühlen.

Kuvertüre grob hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Amerikaner zur Hälfte kurz hineintauchen. Mit Dekorzucker bestreuen. Trocknen lassen.

Diese Minis schmecken ganz frisch am besten. Wer sie später naschen möchte, friert sie mitsamt Deko ein.

Mengenangabe: 50 STÜCK

Trockenzeit ca. 1 Std. - **Backzeit pro Blech** ca. 10 Min.

Kühl-/Auskühlzeit ca. 2 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Stück ca.: 50 kcal

1.116 Ministollen*Für die Stollen*

350 g Sultaninen
 100 g Orangeat
 100 g Zitronat
 70 g Rum
 500 g Weizenmehl Type 550
 180 ml Milch
 40 g Hefe
 225 g Butter
 40 g Marzipanrohmasse

60 g Zucker
 7 g Salz
 7 g Stollengewürz
 1/2 Bio-Zitrone, Abrieb von
 50 g Macadamianüsse
 100 g ganze Mandeln

Zum Dekorieren

50 g Butter
 50 g Zucker
 Puderzucker

Die Früchte über Nacht in Rum einweichen. Aus 300 g Mehl, Milch und Hefe einen Vorteig kneten. 30 Minuten ruhen lassen. Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter, Marzipan, Zucker und Salz zu einer klumpenfreien Masse verkneten. Mit dem Vorteig, dem Stollengewürz, Zitronenabrieb und dem restlichen Mehl zu einem Teig verarbeiten. Die Fruchtemischung und die Nüsse unterkneten. Den Teig in Stücke zu 80 g auswiegen und zu 10 cm langen Rollen formen. Im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten goldbraun backen. Noch heiß in warmer Butter und Zucker wälzen. Sobald sie abgekühlt sind, mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 20 Stück

Backzeit: 25 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 45 Minuten

1.117 Mixed-Nuts-Schäumchen

300 g gemischte Nüsse	1 gestr. TL Zimt
(z. B. Walnusskerne, Haselnüsse, Cashew- nüsse, Pinienkerne)	1 Prise Salz
1 unbeh. Zitrone	4 Eiweiß
1 gehäufter EL Speisestärke	200 g Zucker
	ca. 60 Oblaten (4 cm O)

Nüsse fein hacken. Von der Zitrone die Schale abreiben. Zitrone auspressen. Nüsse (ca. 3 EL zum Bestreuen zurückbehalten), Zitronenschale, Speisestärke, Zimt und Salz vermischen. Eiweiß steifschlagen. Zucker unter den Eischnee schlagen, Zitronensaft untermischen. Nussmischung unter den Eischnee heben. Aus der Nussmasse Teighäufchen auf die Oblaten setzen und mit der restlichen Nussmischung bestreuen. Die Schäumchen auf ein Backblech setzen, im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Gas Stufe 1/2-1) ca. 20-25 Minuten backen.

Mengenangabe: 60 Stück - **pro Stück ca.:** 50 kcal / 205 kJ

1.118 Mohn-Vanillekipferl

2 Vanilleschoten	225 g kalte Butter
280 g Mehl	50 g gemahlener Mohn
100 g geschälte, gemahlene Mandeln	75 g Orangen-Zucker
100 g Zucker	

Vanilleschoten längs aufritzen, Mark herausschaben. Mehl, Mandeln, Vanillemark, Zucker mischen, Butter in Flöckchen zugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 60 Min. kühlen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier belegen. Teig in 4 Portionen teilen. Auf bemehlter Arbeitsfläche Rollen (Ø 2-3 cm) daraus formen. Teig in Scheiben (ca. 1 cm dick) teilen, fingerdicke Nudeln daraus formen und zu Kipferln biegen. Auf Backbleche legen und ca. 12 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen. Mohn und Orangen-Zucker in einem tiefen Teller mischen, Kipferl noch warm darin wälzen und auf Kuchengittern vollständig auskühlen lassen.

Mengenangabe: 60 Stück

Backen ca. 12 Min.

Kühlen ca. 60 Min.

Vorbereiten ca. 45 Min.

pro Stück ca.: 70 kcal; E 1 g, F 4 g, KH 6 g

1.119 Mohnbissen

100 g Butter oder Margarine	50 g Zucker
50 g Zucker	50 g gehackte Sultaninen
1 Pkg. Vanillinzucker	2 Eiweiß
225 g Mehl	2 EL Rum
3 Eigelb	1 zerdrückter Zwieback
<i>Füllung:</i>	1 TL Zimt
100 g gemahlener Mohn	Pudersuckerglasur
100 g Marzipan-Rohmasse	Mohn zum Bestreuen

Aus Fett, Zucker, Vanillinzucker, Mehl und Eigelb einen Mürbeteig bereiten. Den Teig 30 Minuten kalt legen, dann zu einer 1/4 cm dicken Teigplatte auswellen.

Füllung: Alle Zutaten miteinander vermischen. Die Hälfte der Teigplatte mit der Mohnmasse bestreichen. Die andere Teighälfte darüberklappen und leicht andrücken. Mohnkuchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas Stufe 2) ca. 25 Min. backen. Danach das Gebäck erkalten lassen, vom Blech nehmen, in Streifen schneiden. Mohnbissen mit Pudersuckerglasur bestreichen, mit Mohn bestreuen.

Mengenangabe: 35 Stück

pro Stück ca.: 100 kcal / 425 kJ

1.120 Mokka-Baisers

2 Eiweiß
 100 g Zucker
 1/4 Zitrone, Saft von

1 gehäufter EL Instant-Kaffee
 Schokoladenbohnen zur Garnitur

Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. 2/3 des Zuckers und den Zitronensaft unter schlagen. Masse so lange weiterschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und der Eischnee schnittfest ist. Zuletzt Kaffeepulver und restlichen Zucker unterheben. Eischneemasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Rosetten spritzen. In die Mitte jeweils eine Schokoladenbohne setzen. Mokka-Baisers im leicht geöffneten Backofen bei 100 Grad (Gas Stufe 1/2) ca. 2-3 Stunden trocknen lassen.

Mengenangabe: 50 Stück

pro Stück ca.: 15 kcal / 60 kJ

1.121 Mokka-Makronen

135 g Halbbitterkuvertüre
 4 Eiweiß
 280 g Puderzucker
 250 g gemahlene Mandeln

20 g Speisestärke
 4 EL starker Kaffee
 60 g weiche Butter

Die Kuvertüre fein reiben. Das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei 200 g Puderzucker einrieseln lassen. Mandeln, Stärke, 2 EL Kaffee, 75 g Kuvertüre unterheben.

Ofen auf 150 Grad vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen. Mandelmasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Ca. 60 Häufchen auf die Bleche spritzen. Im Ofen jeweils ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Übrige Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Butter schaumig schlagen, 80 g Puderzucker, 2 EL Kaffee unterrühren. Dann die Kuvertüre unterheben.

Je 2 Makronen mit etwas Mokka-creme bestreichen, zusammensetzen. Übrige Creme in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Spitze abschneiden. Makronen damit garnieren. Kühl aufbewahren und möglichst schnell verzehren.

Mengenangabe: 30 Stück

Backen ca. 50 Min. - **Zubereitung** ca. 60 Min.

pro Stück: 120 kcal; E 3 g, F 7 g, KH 13 g

1.122 Mürbteigplätzchen mit Leinsamen

100 g Teffmehl oder Buchweizenmehl	100 g brauner Zucker
100 g weißes Reismehl	1 Prise Salz
100 g Kartoffelstärke	1 Ei
75 g gehackte Haselnusskerne	1 Eigelb
2 EL geschrotete Leinsamen	1 unbehandelte Orange (Abrieb)
200 g kalte Butter	

Beide Mehle mit der Stärke, den Haselnüssen, den Leinsamen, der Butter in Stücken, dem Zucker, dem Salz, dem Ei, Eigelb und Orangenabrieb rasch zu einem glatten Teig verkneten. Nach Bedarf ein wenig kaltes Wasser oder Mehl ergänzen. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt circa 30 Minuten kalt stellen. Den Ofen auf 180 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig zu einer Rolle (circa 3 cm Durchmesser) formen und circa 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Mit einer Gabel auf beiden Seiten Rillen eindrücken. Auf das Backblech legen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene circa 15-20 Minuten goldbraun backen. Vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

Mengenangabe: 40 Stück

Backzeit: 20 Minuten

Kühlzeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 25 Minuten

1.123 Neapolitaner

250 g Butter oder Margarine	250 g Mehl
250 g Zucker	50 g Kakao
1 Pkg. Vanillinzucker	2 EL Johannisbeergelee
3 Eier	etwas heller Zuckerguss

Fett cremig rühren, Zucker, Vanillinzucker und Eier gut unterrühren. Mehl und Kakao dazu sieben, untermischen. Etwa Ein-Mark-Stück-große Häufchen auf gut gefettetem Backblech im auf 160 Grad (Gas Stufe 1) vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. backen. Johannisbeergelee mit 1 EL Zucker aufkochen, je 2 Plätzchen mit Gelee zusammenkleben und dann mit Zuckerguss garnieren.

Mengenangabe: 90 Stück

pro Stück ca.: 50 kcal / 210 kJ

1.124 Nougatmakronen

200 g Haselnüsse	1 EL Rum
100 g Marzipan-Rohmasse	2 Eigelb
100 g Nougat	1 Msp. Kardamom
1 Vanilleschote	Belegkirschen zur Garnitur

Die Haselnüsse im Backofen rösten, bis sich die Schale etwas löst. Nüsse in ein Tuch geben, Schale damit abreiben. Danach Nüsse grob hacken. Marzipan mit Nougat verkneten. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. Mark, Rum, Eigelb und Kardamom unter die Nougatmischung rühren. Haselnüsse zugeben. Alles gut verkneten. Teig zu Kugeln formen. Teigkugeln etwas flach drücken. Makronen auf ein gefettetes Backblech setzen, im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Gas Stufe 1/2-1) ca. 25 Min. backen. Makronen vom Blech nehmen und mit Kirschen garnieren.

Mengenangabe: 25 Stück

pro Stück ca.: 100 kcal / 420 kJ

1.125 Nuss-Karamell-Kekse

140 g + etwas Mehl	100 g Zucker
25 g +100 g Puderzucker	75 g Walnusskerne
Salz	2 EL Zitronensaft
125 g kalte + 1 TL (10 g) Butter	rote Speisefarbe
40 g Schmand	bunte Zuckerperlen zum Verzieren
Mehl für die Arbeitsfläche	Backpapier

140 g Mehl, 25 g Puderzucker, 1 Prise Salz, 125 g Butter in Stückchen und Schmand erst mit dem Handrührgerät, dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Teig (er ist sehr zart!) auf etwas Mehl zum Rechteck (ca. 20x30 cm) ausrollen. Ca. 30 Rauten (ca. 3 cm Seitenlänge) ausschneiden oder mit einem Teigrädchen ausrädeln. Vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) ca. 17 Minuten backen. Auskühlen lassen. 100 g Zucker im kleinen Topf goldgelb karamellisieren. 1 TL Butter darin schmelzen. Mit ca. 2 EL warmem Wasser ablöschen. Unter Rühren köcheln, bis der Karamell glatt ist. Nusshälften darin wenden, dann einzeln auf 1 Stück Backpapier legen und trocknen lassen. 100 g Puderzucker und Zitronensaft verrühren, rosa färben. Auf die Kekse streichen. Mit Nüssen und Zuckerperlen verzieren. Trocknen lassen.

Mengenangabe: 30 STÜCK

Trockenzeit ca. 2 Std. - **Backzeit** ca. 17 Min.

Kühl-/Auskühlzeit ca. 1 1/2 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 70 kcal

1.126 Nuss-Stangen mit Nougat

200 g + etwas Mehl	1 Eigelb (Gr. M)
75 g Puderzucker	400 g Nussnougat (schnittfest)
1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker	200 g Haselnusskerne (ohne Haut)
Salz	400 g Zartbitterkuvertüre
125 g kalte Butter	Backpapier

200 g Mehl, Puderzucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, Butter in Stückchen und Eigelb erst mit dem Handrührgerät und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Teig auf etwas Mehl zum Rechteck (ca. 25x37 cm) ca. 4 mm dick ausrollen. In Streifen (ca. 2x6 cm) schneiden. Die Teigstreifen auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3) ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Nougat würfeln, im heißen Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen, ca. 1 Stunde kalt stellen, bis die Masse spritzfähig ist. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 10 mm Ø) füllen. Auf jeden Keksstreifen einen Nougatstreifen spritzen und 4 Nüsse darauflegen. Mind. 3 Stunden kalt stellen.

Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Kekse damit überziehen. Trocknen lassen.

Tipp: Zum Häuten die Haselnüsse in einer großen Pfanne rösten, bis sie duften und braun werden. Auf ein Geschirrtuch geben und die Haut der Nüsse mit dem Tuch abrubbeln. Oder in ein großes Sieb schütten und dort mit einem Geschirrtuch entfernen.

Mengenangabe: 50 STÜCK

Trockenzeit ca. 1 Std.

Backzeit pro Blech ca. 12 Min.

Kühlzeit mind. 5 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 210 kcal

1.127 Nussheidesand

150 g gemahlene Haselnüsse	250 g Butter oder Margarine
150 g Puderzucker	1 Ei
150 g Mehl	2 Pkg. Vanillinzucker
150 g Speisestärke	2 EL Kakaopulver
1 TL Backpulver	

Haselnüsse, gesiebten Puderzucker, Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Geschmeidiges Fett, Ei und Vanillinzucker hinzufügen. Alles gut verkneten. Teig zu einer 4 cm dicken Rolle formen. In Kakaopulver wälzen und für 1/2 Std. ins Gefrierfach oder in die Tiefkühltruhe legen. In 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf gefettetem Backblech

bei 175 Grad (Gas Stufe 2) ca. 15 Min. backen.

Mengenangabe: 45 Stück

pro Stück ca.: 100 kcal / 420 kJ

1.128 Nuss Herzen mit Karamell

Für den Teig

125 g Butter

125 g brauner Zucker

375 g Mehl

1 Eigelb

90 g heller Sirup

25 g dunkler Sirup

1 TL Backpulver

25 g gemahlene Mandeln

1/4 TL Lebkuchengewürz

1/2 Pkg. Vanillezucker

30 g Marzipanrohmasse

1 Eigelb

Mehl zum Ausrollen

Für den Belag:

400 g Sahnkaramellbonbons

8-10 EL gezuckerte Kondensmilch

500 g Nüsse

(Pistazien, Walnuss, Haselnuss)

Butter in Stücken, Zucker, Mehl, Eigelb, hellen und dunklen Sirup, Backpulver, Mandeln und Gewürze in eine große Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie gewickelt circa 60 Minuten kalt stellen. Den Ofen auf 175 Grad (Gas: Stufe 2) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und Herzen ausstechen. Teigreste wieder verkneten, ausrollen und ausstechen. Die Herzen auf das Blech legen und im vorgeheizten Backofen circa 8 Minuten backen. Die Karamellbonbons fein hacken und in erwärmter Kondensmilch unter Rühren schmelzen. Die Nüsse hacken, zur Hälfte in den Karamell geben und noch warm auf die Herzen verteilen. Mit den übrigen Nüssen bestreuen.

Aus den Teigresten kann man Mini-Herzen ausstechen, mit Eigelb bestrichen mitbacken und für den Belag verwenden.

Mengenangabe: 60 Stück

Backzeit: 8 Minuten

Kühlzeit: 60 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

1.129 Nussknacker

250 g Butter

125 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 Pkg. Vanillezucker

1 Msp. Zitronenabrieb

1 Ei

375 g Weizenmehl Type 405

Für den Belag:

75 g Sahne

150 g Butter	425 g gehobelte Nüsse
155 g Honig	<i>Zum Verzieren:</i>
150 g brauner Zucker	2 Tafeln Vollmilchschokolade
Salz	10 Walnusshälften
Zimt	

Die Butter mit dem Puderzucker, Salz und den Gewürzen verrühren. Das Ei unterrühren, dann nach und nach das Mehl untermengen. Den Teig über Nacht kühl stellen. Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Mürbeteig 3 mm dick ausrollen, auf das Backblech legen und im vorgeheizten Ofen circa 5 Minuten hell vorbacken. Sahne, Butter, Honig, Zucker, Salz und Zimt mit einem Thermometer auf 110 Grad kochen. Die Nüsse unterrühren und die noch heiße Masse auf dem vorgebackenen Mürbeteig gleichmäßig verteilen. Nochmals circa 15 Minuten backen, bis die Masse goldbraun ausgebacken ist. Im noch warmen Zustand Riegel von circa 10x3 cm abschneiden und ganz abkühlen lassen. Die Vollmilchschokolade erwärmen, die Riegel damit teilweise überziehen und mit jeweils einer Walnusshälfte verzieren.

Mengenangabe: 20 Stück

Backzeit: 20 Minuten

Ruhezeit: 12 Stunden

Zubereitungszeit: 60 Minuten

1.130 Nussleckerli

300 g gemischte Nüsse (Walnusskerne, Haselnüsse, Mandeln, Cashewnüsse)	25 g gehacktes Zitronat 100 g Honig 100 g Zucker
100 g Mehl	25 g Butter oder Margarine
1/2 Pkg. Lebkuchengewürz	1 unbeh. Zitrone, abger. Schale und Saft von
2 gestr. TL Natron	1 Ei
25 g gehacktes Orangeat	

Die Hälfte der Nüsse grob hacken. Die andere Hälfte fein mahlen. Alle Nüsse mit Mehl, Lebkuchengewürz, Natron und kandierten Früchten vermischen. Honig, Zucker, Fett, Zitronenschale und -saft erwärmen, Ei zugeben und unter die Nussmischung rühren. Nussteig gut kneten und die Hälfte eines gefetteten Backblechs damit bestreichen. Teig über Nacht trocknen lassen, danach im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas Stufe 2) ca. 25 Min. backen. Erkaltes Gebäck in Rechtecke schneiden.

Mengenangabe: 30 Stück

pro Stück ca.: 115 kcal / 475 kJ

1.131 Nussmakronen

4 Eiweiß	1 Vanilleschote, ausgekratztes Mark von
200 g Honig	1 Msp. Muskatblüte
150 g gemahlene und	2 EL Instant-Kaffee
100 g grobgehackte Haselnüsse	etwa 40 Oblaten (O 4 cm).

Eiweiß steifschlagen. Zuletzt Honig einfließen lassen. Nüsse, Gewürze, Kaffee unter die Schaummasse ziehen. Mit 2 Teelöffeln Häufchen auf Oblaten setzen. Im auf 175 Grad (Gas Stufe 2) vorgeheizten Backofen ca. 25 Min. backen.

Mengenangabe: 40 Stück

pro Stück ca.: 60 kcal / 255 kJ

1.132 Nussnougat-Butter-Sterne

250 g Mehl	150 g kalte Butter in kleinen Würfeln
125 g Puderzucker	50 g Nussnougat
1/2 Bio-Zitrone, abger. Schale von	50 g Puderzucker
1 Msp. Vanillepulver	1 TL Zitronensaft
1 Ei	

Mehl mit Puderzucker, Zitronenschale, Vanillepulver, Ei und Butter rasch zu geschmeidigem Teig verkneten. Ein Fünftel Teig abnehmen, Nougat unterkneten. Teige in Folie wickeln und 60 Min. kühlen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Teige auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Aus hellem Teig 40 große, aus dunklem 40 kleine Sterne ausstechen. Aufs Blech legen, ca. 10 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

Puderzucker mit Saft verrühren. Je 1 Tupfer auf große Sterne setzen, je 1 kleinen Stern auflegen. Andrücken und trocknen lassen.

Mengenangabe: 40 Stück

Backen ca. 10 Min.

Kühlen ca. 60 Min.

Vorbereiten ca. 60 Min.

pro Stück ca.: 75 kcal; E 1 g, F 4 g, KH 10 g

1.133 Orangen-Mandelplätzchen

250 g weiche Butter	1/2 Bio-Orange (Abrieb)
120 g Zucker	150 g geschälte, gemahlene Mandeln
1 Pkg. Vanillezucker	300 g Mehl, circa

Sahne nach Bedarf
80 g weiße Schokolade

Nonpareilles (kleine Zuckerperlen) in Gold
und Weiß

Die Butter cremig rühren. Den Zucker einrieseln lassen und mit dem Vanillezucker und dem Orangenabrieb unterrühren. Die Mandeln und etwas Mehl zugeben, mit dem Rührlöffel zügig unterarbeiten. Das restliche Mehl einarbeiten, dass der Teig nicht mehr klebt und leicht formbar ist. Falls notwendig, etwas Sahne unterrühren. Den Teig mithilfe von Folie zur Rolle formen und mindestens 2 Stunden kalt stellen. Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigrolle auswickeln und in dünne Scheiben schneiden. Auf das Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen 12-15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Die Schokolade hacken und schmelzen. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben und Zickzack-Linien auf die Kekse spritzen. Mit Nonpareilles bestreuen und fest werden lassen.

Mengenangabe: 40 Stück

Backzeit: 15 Minuten

Kühlzeit: 2 Stunden

Zubereitungszeit: 40 Minuten

1.134 Pecannuss-Brownies

90 g Butter
330 g Zucker
70 g Kakaopulver
3 Eier
190 g Mehl

1 gestr. TL Backpulver
3 TL Vanillezucker
1/4 TL Salz
150 g Pecannusskerne (ersatzweise Walnus-
skerne)

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Ein tiefes Backblech (Fettpfanne) mit Backpapier auslegen. Ca. ein Drittel des Blechs mit einem mehrfach gefalteten Alustreifen abtrennen.

Die Butter bei milder Hitze schmelzen lassen. Dann in eine Rührschüssel geben und mit Zucker und Kakao verrühren. Nach und nach die Eier und 120 ml Wasser gründlich unterrühren.

Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Salz mischen und auf die Buttermasse sieben. Alles rasch zu einem weichen Teig verrühren. Die Nüsse grob hacken und kurz unter den Teig heben.

Den Teig auf der größeren Blechseite verstreichen. Teig im heißen Backofen ca. 20 Min. backen.

Die Teigplatte herausnehmen und noch warm in Würfel schneiden. Auf dem Blech auskühlen lassen. Brownies in einer gut verschließbaren Keksdose lagern.

TIPP: Wer es noch üppiger mag, rührt 150 g grob gehackte Schokolade und nach Geschmack 1 Prise Zimt mit unter den Teig.

Mengenangabe: 15-20 Stück

Backen 20 Min.

Zubereitungszeit 10 Min.

1.135 Pfaffenhütchen

125 g Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von

1 Prise Muskat

1 Ei

1 Eigelb

50 g geschälte, geriebene Mandeln

250 g Mehl

Außerdem:

Johannisbeerkonfitüre zum Füllen und

1 Eigelb mit 1 EL Kondensmilch verrührt
zum Bestreichen.

Geschmeidiges Fett mit Zucker, Zitronenschale, Muskat, Ei und Eigelb verrühren. Mandeln zugeben, Mehl darüber-sieben. Alles gut miteinander verkneten. Den Teig zugedeckt 2 Stunden kalt legen. Danach Teig 1/3 cm dick auswellen und runde Plätzchen (7 cm Ø) ausstechen. Auf die Mitte jeweils etwas Konfitüre geben. Plätzchen zu 'Dreispitzen' formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit Eimilch bestreichen, im Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) circa 15 Minuten backen.

Mengenangabe: 30 Stück

pro Stück ca.: 85 kcal / 350 kJ

1.136 Pfeffernüsse

300 ml Zuckerrübensirup

100 g Butter oder Margarine

1/4 TL Zimt

1/4 TL gemahlene Nelken

1/4 TL schwarzer Pfeffer

1/4 TL Kardamom

1/4 TL Salz

500 g Weizenvollkornmehl

10 g Pottasche

2 EL Rosenwasser

1 Ei

Sirup, Fett und Gewürze erhitzen, verrühren. Abkühlen lassen, gründlich mit dem Mehl verkneten. Teig einen Tag ruhen lassen. Pottasche in Rosenwasser auflösen, mit dem Ei unter den Teig kneten. Teig zu fingerdicken Rollen formen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein gefettetes Backblech setzen. Bei 180 Grad (Gas Stufe 2) etwa 15 Minuten backen.

Mengenangabe: 60 Stück

pro Stück ca.: 80 kcal / 350 kJ

1.137 Pignoli

1 Pkg. (200 g) Marzipan-Rohmasse	2 Eiweiß
75 g Puderzucker	1/2 Vanilleschote
2 gestr. EL Mehl	100 g Pinienkerne

Marzipan mit gesiebttem Puderzucker, Mehl, Eiweiß und dem herausgekratzten Mark der Vanilleschote verkneten. Masse zu 1 cm dicker Rolle formen. Rolle in 4 cm lange Stücke schneiden. Marzipanstücke fingerdick (an den Enden jeweils dünner) rollen, in Pinienkernen wälzen und zu Hörnchen biegen. Pignoli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im auf 160 Grad (Gas Stufe 1) vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten trocknen lassen.

Mengenangabe: 30 Stück

pro Stück ca.: 65 kcal / 270 kJ

1.138 Pinienbrötchen

350 g mehligkochende Kartoffeln	2 Eigelb
250 g gemahlene Mandeln	Bittermandelaroma
250 g Puderzucker	100 g Pinienkerne
1 Pkg. Vanillinzucker	

Kartoffeln mit der Schale ca. 20 Min. kochen, abschrecken, pellen, mit einer Gabel zerdrücken, erkalten lassen. Mandeln mit gesiebttem Puderzucker, Vanillinzucker, Eigelb und Mandelaroma dazu geben. Alles gut verkneten. Aus dem Kartoffelteig Walnuss-große Kugeln formen. Kugeln in den Pinienkernen wälzen und leicht andrücken, danach auf ein gefettetes Backblech setzen und über Nacht etwas antrocknen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Gas Stufe 1) ca. 25 Min. backen.

Mengenangabe: 30 Stück

pro Stück ca.: 110 kcal / 455 kJ

1.139 Pistazienstangen

200 g helles glutenfreies Mehl	3 Tropfen Bittermandelöl
170 g kalte Butter	Mehl zum Arbeiten
125 g Zucker	<i>Zum Verzieren</i>
2 TL Vanillezucker	150 g Zartbitterkuvertüre
100 g gemahlene Pistazien	20 g gehackte Pistazien
100 g gemahlene Mandeln	

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit Zucker, Vanillezucker, den gemahlenden Pistazien, Mandeln und Bittermandelöl zum Mehl

geben. Alles zusammen rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl hinzufügen. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche circa 1/2 cm dick ausrollen. Mit einem Messer oder mit einem Teigrädchen circa 6x2 cm lange Streifen schneiden. Die Stangen vorsichtig auf die Backbleche legen und im vorgeheizten Ofen circa 9-10 Minuten backen. Die fertigen Plätzchen auf dem Blech abkühlen lassen, da sie sonst leicht zerbrechen können. Die Schokolade hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Pistazienstangen mit der Schokolade überziehen und mit gehackten Pistazien bestreuen. Gut durchtrocknen lassen und danach am besten in einer Blechdose aufbewahren, dann bleiben sie schön mürbe.

Mengenangabe: 50 Stück bzw. 2 Backbleche

Backzeit: 10 Minuten

Ruhezeit: 60 Minuten

Zubereitungszeit: 60 Minuten

1.140 Plätzchenlollis mit Marmelade

Für den Teig:

100 g Akazienhonig

150 g feiner Zucker

150 g Butter

350-400 g Mehl

2 TL Vanillezucker

1 Ei

2 EL Rum

Mehl zum Arbeiten

Für die Füllung

200 g Konfitüre

(z. B. Himbeer, Aprikose, Pflaume)

Ei zum Bepinseln

Puderzucker zum Bestäuben

Die Holzspieße wässern. Für den Teig den Honig mit Zucker und Butter bei kleiner Hitze im Topf schmelzen lassen, bis der Zucker sich gelöst hat. Glatt rühren und etwas abkühlen lassen. Mehl und Vanillezucker mischen und in eine Schüssel geben. Das Ei, Rum und die Honigmischung ergänzen und alles zu einem homogenen Teig verkneten. In Folie gewickelt circa 60 Minuten kalt stellen. Den Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig noch mal kurz durchkneten. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Fläche circa 3 mm dünn ausrollen und Herzen in beliebiger Größe ausstechen. Auf jeweils ein Herz in die Mitte etwas Konfitüre geben. Den Teigrand dünn mit verquirltem Ei bestreichen, ein zweites Herz in derselben Größe darauflegen und den Teig am Rand mit den Zinken einer Gabel rundherum andrücken. Das Herz auf das Backblech legen. Einen Holzspieß trocken tupfen und an der Herzspitze in den Teigling stecken. Alle anderen Herzen auf die gleiche Art formen und füllen. Die Herzen mit dem restlichen verquirlten Ei bepinseln. Im heißen Ofen circa 12 Minuten lichtgelb backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 20 Stück

Backzeit: 12 Minuten

Ruhezeit: 60 Minuten**Zubereitungszeit:** 60 Minuten**1.141 Punschbrezeln**

1 unbeh. Orange	1 Prise Muskat
250 g Butter	1 Prise Zimt
4 Eigelb	1 Prise Nelke
300 g Puderzucker	50 ml Rotwein
400 g Mehl	1 Btl. Glühweingewürz
100 g Speisestärke	rote Lebensmittelfarbe

Orange heiß abbrausen und trockentupfen, 1 TL Schale abreiben, Frucht auspressen. Butter mit Eigelben und 200 g Puderzucker, schaumig schlagen. Orangenschale, 2 EL Saft unterziehen. Mit Mehl, Stärke und Gewürzen verkneten. Teig zugedeckt ca. 2 Std. kühlen. Rotwein mit Glühweingewürz auf die Hälfte einkochen lassen. Das Glühweingewürz entfernen und den Wein erkalten lassen.

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Aus dem Teig 0,5 cm dünne Rollen von 13 cm Länge formen und zu Brezeln zusammenlegen. Auf 3 mit Backpapier ausgelegte Bleche geben, jeweils ca. 12 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Rotwein mit 100 g Puderzucker und einigen Tropfen roter Lebensmittelfarbe verrühren. Mit einem Backpinsel dünn auf die Brezeln streichen und trocknen lassen. Die Punschbrezeln in einer gut schließenden Dose aufbewahren.

Mengenangabe: 60 Stück**Backen** ca. 36 Min.**Kühlen** ca. 2 Std.**Zubereitungszeit** ca. 60 Min.**pro Stück:** 90 kcal; E 1 g, F 4 g, KH 11 g**1.142 Quitten-Ravioli-Kekse**

325 g Mehl	(75 g; z.B. von Niederegger)
40 g Speisestärke	100 g Quittengelee
125 g Puderzucker	25 g flüssiger Honig
1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker	25 g gemahlene Mandeln
1 Bio-Orange, abger. Schale und 2 EL Saft	(ohne Haut)
von	Mehl für die Arbeitsfläche
Salz	2 EL Milch
250 g kalte Butter	rosa Dekor- oder Hagelzucker zum Verzier-
3 Eigelb (Gr. M)	ren
1 Marzipanweißbrot	Backpapier

Mehl, Stärke, Puderzucker, Vanillezucker, Hälfte Orangenschale, 1 Prise Salz, Butter in Stückdien und 2 Eigelb erst mit dem Handrührgerät, dann kurz mit den Händen glatt verkneten Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Marzipan grob raspeln. Gelee, Honig, Mandeln, Rest Orangenschale und 2 EL Orangensaft unter Rühren ca. 2 Minuten köcheln. Marzipan unterrühren. Auskühlen.

Teig auf etwas Mehl zum Rechteck (ca. 30x60 cm) ausrollen. Mit einem Teigrädchen ca. 80 Quadrate (ca. 4x4 cm) ausrädeln. Hälfte der Quadrate auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Quittenfüllung mit einem Teelöffel als kleine Kleckse auf die Mitte dieser Kekse geben.

Eigelb und Milch verquirlen und die Teigblätter der Quittenquadrate damit bestreichen. Je ein 2. Quadrat darauflegen und am Rand rundherum andrücken. Ravioli-Kekse mit dem Rest verquirltem Eigelb bestreichen und mit Dekorzucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen (E-Heid: 175°C/ Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Mengenangabe: 40 STÜCK

Backzeit pro Blech ca. 15 Min.

Kühlzeit ca. 2 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 120 kcal

1.143 Rigoletto

100 g Weizenmehl Type 405

5 g Backpulver

100 g Butter

120 g brauner Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

80 g Haferflocken

100 g gehackte Mandeln

300 g gehackte Schokolade

Mehl und Backpulver versieben. Alle Zutaten miteinander verkneten. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Den Ofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Etwa 40 g schwere Stücke vom Teig abwiegen und auf bemehlter Arbeitsfläche zu 10 cm langen Rollen formen. Auf die Backbleche legen und genügend Platz zwischen den Rollen lassen, da sie noch etwas in die Breite laufen. Im vorgeheizten Ofen 12-15 Minuten backen, bis die Ränder leicht braun sind.

Mengenangabe: 20 Stück

Backzeit: 15 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

1.144 Rosinenkekse

100 g geschmeidige Butter oder Margarine	100 g Mehl
100 g Zucker	50 g Speisestärke
1 Pkg. Vanillinzucker	50 g Rosinen
4 Eigelb	1 EL Rum
1/2 unbeh. Zitrone, abger. Schale von	

Fett cremig rühren. Zucker, Vanillinzucker, Eigelb und die Zitronenschale unterrühren. Mehl und Speisestärke vermischen, darübersieben und unterkneten. Rosinen mit heißem Wasser überbrausen, abtropfen lassen und mit Rum beträufeln. Rosinen unter den Teig kneten. Mit 2 Teelöffeln Teighäufchen abstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. (Abstände von 3 cm einhalten, da die Plätzchen noch etwas auseinanderlaufen.) Die Plätzchen im Backofen bei 175 Grad (Gas Stufe 2) circa 15 Min. backen. Rosinenkekse sofort mit einer Palette vom Papier lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Mengenangabe: 55 Stück

pro Stück ca.: 40 kcal / 165 kJ

1.145 Rotwein-Schoko-Cookies

100 g Zartbitterschokolade	1 Ei (Gr. M)
100 g getrocknete Aprikosen	250 g Mehl
150 g weiche Butter	3 EL Rotwein
150 g Zucker	75 g Zartbitterkuvertüre
1 Pkg. Vanillinzucker	10 g weißes Plattenfett (z.B. Palmin)
Salz	Backpapier

3 Backbleche mit Backpapier auslegen. Schokolade grob hacken. Aprikosen fein würfeln. Butter, Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Ei darunterrühren. Dann Mehl und Wein im Wechsel kurz unterrühren. Schokolade und Aprikosen unterheben. Mithilfe von 2 Teelöffeln ca. 40 Teighäufchen mit genügend Abstand auf die Backbleche setzen, etwas flacher (5-6 cm O) drücken. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Kuvertüre und weißes Plattenfett grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Mithilfe eines Löffels in Streifen über die Cookies ziehen und gut trocknen lassen. Tipp: Statt Wein können Sie 3 EL Milch und 1 gestrichenen TL Backpulver verwenden. Die Kekse werden dann etwas heller.

Mengenangabe: 40 STÜCK

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Backzeit pro Blech ca. 10 Min. - **Zubereitungszeit** ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 110 kcal

1.146 Rübliwürfel

100 g geschälte gemahlene Haselnüsse	1 Prise Salz
100 g ungeschälte geriebene Mandeln	100 g gesiebter Puderzucker
125 g Möhren	1/2 TL Zimt
1 1/2 Zwiebäcke	2 EL Kirschwasser
2 TL Mehl	Puderzuckerglasur
1/2 TL Backpulver	50 g Marzipan-Rohmasse
4 Eier	rote Lebensmittelfarbe (Schwartau) und
175 g Zucker	1 TL gehackte Pistazien zur Garnitur.
1 Pkg. Vanillinzucker	

Die Nüsse und Mandeln vermischen. Möhren waschen, schaben, fein raspeln. Zwiebäcke mit dem Wellholz zerbröseln. Mandelmischung, Zwiebackbrösel, Mehl und Backpulver vermischen. Eier trennen. Eigelb mit Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. Eiweiß und Salz steifschlagen, Puderzucker unterschlagen. Eigelbcreme mit Zimt und Kirschwasser verrühren. Mandelmischung unterheben. Das Backblech zur Hälfte mit Backpapier belegen, offene Seite durch Rand aus Alufolie schließen. Teig auf das Backpapier streichen und im auf 175 Grad (Gas Stufe 2) vorgeheizten Backofen ca. 35 Min. backen. Fertige Teigplatte erkalten und über Nacht ruhen lassen (vorher Backpapier abziehen). Dann Teigplatte in Würfel schneiden. Würfel einzeln auf Gabel legen und mit Zucker-Guss überziehen, abtropfen lassen. Aus Marzipan und Lebensmittelfarbe kleine 'Rübchen' formen und Pistazien als Stängel andrücken. Die 'Rübchen' in die Mitte der Würfel setzen.

Mengenangabe: 50 Stück

pro Stück ca.: 50 kcal / 205 kJ

1.147 Sablés mit Haselnüssen

250 g kalte Butter	125 g gemahlene Haselnüsse
225 g feiner Zucker	350 g Mehl
1 EL Vanillezucker	Mehl zum Arbeiten
1 Ei	

Die Butter in kleinen Stücken mit dem Zucker, Vanillezucker und Ei in eine Schüssel geben und verrühren. Die Nüsse und das Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zur Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf wenig Mehl 5 mm dick ausrollen, gezackte Kreise ausstechen und auf das Backblech legen. Im Backofen circa 14 Minuten goldbraun backen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Luftdicht verpackt, z. B. in einer Plätzchendose, halten sich die Kekse mehrere Monate.

Mengenangabe: 30 Stück

Backzeit: 14 Minuten**Ruhezeit:** 30 Minuten**Zubereitungszeit:** 20 Minuten**1.148 Safran-Orangenzungen**

1 Bio-Orange	1 Ei
0.1 g gem. Safran	250 g Mehl
150 g weiche Butter	75 g geschälte, gemahlene Mandeln
100 g Zucker	200 g Orangenmarmelade
1 Msp. gemahlener Kardamom	250 g Zartbitterkuvertüre
1 Prise Salz	

Orange heiß waschen, abtupfen, Schale abreiben, eine Fruchthälfte auspressen. 2 EL Saft leicht erwärmen, Safran darin auflösen, abkühlen lassen.

Butter mit Zucker, Kardamom, Orangenschale, Salz cremig rühren. Ei unterrühren. Mehl, Mandeln, Safran- Orangensaft zugeben und alles glatt verrühren. Abgedeckt über Nacht kühlen.

Übrigen Orangensaft mit Marmelade aufkochen, durch ein Sieb streichen, abkühlen lassen. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen, Teig portionsweise durch einen Drehwolf mit ca. 2 cm breitem Spritzgebäckaufsatz drehen. 5-6 cm lange Streifen aufs Backblech legen, in 10-15 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, auf Kuchengitter auskühlen lassen.

Jeweils Hälfte Plätzchen mit Marmelade bestreichen (Unterseiten). Rest Plätzchen daraufsetzen, andrücken und trocknen lassen. Die Kuvertüre hacken, überm heißen Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen. Enden der Zungen hineintauchen und trocknen lassen.

Mengenangabe: 25 Stück**Backen** ca. 10 Min.**Kühlen** ca. 8 Std.**Vorbereiten** ca. 50 Min.**pro Stück ca.:** 180 kcal; E 3 g, F 8 g, KH 24 g**1.149 Safranplätzchen***Für die Plätzchen:*

1 unbehandelte Orange
 1 Dos. Safranfäden (0,1 g)
 300 g Mehl
 1/2 TL Backpulver
 Salz
 1 Eigelb

100 g Puderzucker
 200 g kalte Butter
 Mehl zum Arbeiten

Für die Deko

150-200 g Puderzucker
 1 Eiweiß (Größe S)

Die Orange heiß waschen, trocken tupfen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Safran in 1 EL Orangensaft auflösen. Das Mehl mit Backpulver und einer Prise Salz vermischen, auf die Arbeitsfläche häufeln, in die Mitte eine Mulde drücken und den Safran hineingießen. Eigelb, Orangenabrieb und Puderzucker dazugeben. Die Butter in Stücke schneiden, an den Rand verteilen und alles mit einer Teigkarte gut durchhacken. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Eine Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 60 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus der Teigrolle mit einem scharfen Messer dünne Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen circa 8-10 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit für die Deko den Puderzucker mit dem Eiweiß verrühren und nur so viel Wasser hinzufügen, dass die Masse dick-cremig ist (dafür genügen wenige Tropfen Wasser). Die Zuckermasse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle geben und auf die Plätzchen nach Belieben kleine Tupfer spritzen. Gut durchtrocknen lassen.

Mengenangabe: 30 Stück

Backzeit: 10 Minuten

Kühlzeit: 60 Minuten

Zubereitungszeit: 40 Minuten

1.150 Schachbrett-Torte

1 Pkg. mit 3 fertig-gebackenen Schokolade-	200 g Marzipan-Rohmasse
Biskuit-Tortenböden	Maraschinolikör
(3-4 cm hoch ca. 26 cm Ø)	50 g Mandelblättchen
4 Beutel Sahnesteif	100 g kandierte Angelika
1 Vanilleschote	12 kandierte Kirschen
100 g Zucker	50 g bittere Schokolade.
1 l süße Sahne	

Das Sahnesteifmittel in eine Schüssel geben, Zucker zufügen. Die Vanilleschote aufschlitzen, Mark herausschaben und mit Zucker verrühren. Sahne mit dem elektrischen Handrührgerät nur halbsteif schlagen. Dann die Zuckermischung einrieseln lassen und Sahne ganz steif schlagen. Biskuitböden aus der Packung nehmen. Die aneinanderhaftenden Platten mit dem Messer vorsichtig trennen, damit sie nicht brechen.

2 Platten aufeinanderlegen. Mit Hilfe von Dessertteller, Untertasse, Tasse und schmalen Wasserglas 4 Ringe 2,5 cm (breit) ausschneiden. Marzipan mit so viel Maraschinolikör vermischen, dass die Masse streichfähig wird, und die dritte, ganze Kuchenplatte damit bestreichen. Auf die Marzipanfläche äußeren Kuchenring, 3. Ring (von außen gezählt) und in die Mitte den mittels Wasserglas markierten Kreis legen. Sahne in einen Spritzbeutel geben. Räume zwischen den Ringen mit Sahne ausfüllen. 2. und 4. Kuchenring auf die Sahne legen und Zwischenräume mit Sahne füllen. Wieder äußersten, 3. Ring und Kreis auflegen, mit Sahne füllen. Torte mit Sahne überziehen. (Die Kuchenreste vernaschen).

Torte 1 Std. kalt stellen. Mandeln unterm Grill rösten. Angelika in Streifen und Blättchen schneiden. Schokolade schaben. Torte mit Mandel-blättchen, Angelika und Schokolade garnieren.

Mengenangabe: 16 Stücke
pro Stück ca.: 575 kcal / 2405 kJ

1.151 Scharfe Schokos

<i>Für den Teig</i>	300 g Sahne
250 g Butter	2 Chilischoten (getrocknet und gerieben)
125 g Puderzucker	Salz
1 Prise Salz	300 g Bitterschokolade
1 Pkg. Vanillezucker	90 g Butter
1 Msp. Zitronenabrieb	1 Becher Schokoglasur
1 Ei	gehackte Mandeln
375 g Weizenmehl Type 405	Pistazien
<i>Für die Trüffelmasse:</i>	Kokosflocke oder Krokant

Die Butter mit Puderzucker, Salz und Gewürzen verrühren. Das Ei unterrühren, dann nach und nach das Mehl untermengen, bis der Teig glatt ist. Über Nacht im Kühlschrank kühl stellen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Mürbteig 2-3 mm dick ausrollen und in 10 cm lange und 3 cm breite Streifen schneiden. Im vorgeheizten Ofen circa 3 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Für die Trüffelmasse die Sahne mit Chili und einer Prise Salz aufkochen. Die Bitterschokolade klein gehackt einrühren und schmelzen lassen. Danach die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Butter dazugeben und mit dem Rührgerät aufschlagen. In eine Spritztüte füllen und auf die ausgekühlten Teigstreifen spritzen. Mit Schokoglasur überziehen und nach Belieben mit verschiedenen Zutaten garnieren.

Mengenangabe: 20 Stück
Backzeit: 3 Minuten
Ruhezeit: 12 Stunden
Zubereitungszeit: 60 Minuten

1.152 Schichtnougatwürfel Mit Sesam

200 g Sahnenougat	200 g dunkler Nussnougat
50 g weiße Kuvertüre	400 g Zartbitterkuvertüre
2 EL Trockenaprikosen (gehackt)	10 g gerösteter Sesam

Den Sahnenougat im Wasserbad auf 28 Grad bis zum Schmelzen erwärmen. Die weiße Kuvertüre klein hacken. Im Wasserbad auf 32 Grad erwärmen und dabei unter Rühren

schmelzen. Die weiße Kuvertüre unter den Sahnenougat rühren, die gehackten Aprikosen untermischen und die Masse in einen Pralinenrahmen streichen. Im Kühlschrank circa 15 Minuten fest werden lassen. Den dunklen Nussnougat im Wasserbad auf 30 Grad erwärmen. 80 g Zartbitterkuvertüre wie die weiße Kuvertüre temperieren und unter den Nougat ziehen. Den Sesam dazugeben und unterrühren. Die dunkle Masse auf die helle Masse in den Pralinenrahmen streichen und etwa 1 Stunde im Kühlschrank aushärten lassen. Den Schichtnougat aus dem Pralinenrahmen lösen und in gleich große Würfel schneiden. Die restliche Zartbitterkuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und temperieren. Die Nougatwürfel mithilfe einer Pralinengabel eintauchen, kurz abtropfen lassen und zum Trocknen circa 30 Minuten auf Alufolie absetzen.

Mengenangabe: 30 Stück

Trocknen: 30 Minuten

Kühlzeit: 75 Minuten

Zubereitungszeit: 60 Minuten

1.153 Schmalztaler

100 g Butterschmalz

100 g Schweineschmalz

125 g Zucker

1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von

1 Eigelb

375 g Mehl

Außerdem:

1 Ei zum Bestreichen und

1 Pkg. Lebkuchengewürz mit

25 g Zucker vermischt zum Bestreuen.

Das Butterschmalz cremig rühren. Schweineschmalz und Zucker, Zitronenschale und Eigelb unterrühren. Mehl dar-übersieben und unterkneten. Teig zu Rollen (4 cm Ø) formen. Teigrollen zugedeckt 2 Stunden kalt legen. Dann Teigrollen mit verquirltem Ei bestreichen und in Gewürz-Zuckermischung wälzen. Aus den Rollen etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas Stufe 2) ca. 12 Min. hellbraun backen. Plätzchen erst nach dem Erkalten vom Blech nehmen.

Mengenangabe: 60 Stück

pro Stück ca.: 55 kcal / 230 kJ

1.154 Schneekristalle

200 g weiche Butter

100 g Puderzucker

1 Pkg. Vanillinzucker

Salz

1 Ei (Gr. M)

250 g Mehl

75 g Kokosraspel

Backpapier

2-3 Backbleche mit Backpapier auslegen. Butter, Puderzucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät cremig rühren. Ei unterrühren. Mehl und Kokosraspel mischen und kurz unterrühren. Wenn der Teig zu fest ist, evtl. zusätzlich 1-2 EL kaltes Wasser kurz unterrühren.

Teig in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle (ca. 12 mm O) füllen. Als Schneekristalle (6-7 cm O) auf die Backbleche spritzen, dabei einen breiteren Tuff in die Mitte und darum ca. 6 kleinere spritzen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe3) ca. 8 Minuten backen. Auf den Blechen 5-10 Minuten abkühlen lassen. Dann herunternehmen und vollständig auskühlen lassen.

Mengenangabe: 30 STÜCK

Backzeit pro Blech ca. 8 Min.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Stück ca.: 100 kcal

1.155 Schoko-Kipferl

150 g Zartbitter-Kuvertüre

150 g Butter

210 g Puderzucker

210 g gemahlene Mandeln

Mehl zum Arbeiten

Kuvertüre hacken, über dem warmen Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist. Butter, gesiebten Puderzucker und Mandeln mit einer Gabel einarbeiten, kurz kneten. Teig ca. 20 Minuten kalt stellen.

Auf bemehlter Arbeitsfläche aus dem Teig 2 dicke Rollen formen. Von den Rollen etwa 2 cm dicke Scheiben abschneiden. Teigscheiben in der Hand zu Röllchen formen und dabei die Enden jeweils spitz zu Hörnchen formen und mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Backofen auf 150 Grad (Umluft: 130 Grad) vorheizen. Hörnchen ca. 15 Minuten backen (sie sollten beim Backen hell bleiben). Auskühlen lassen. Haltbarkeit: 3-4 Wochen.

Mengenangabe: 50 STÜCK

Backzeit: ca. 15 Minuten

Zubereitungszeit: 45 Minuten

pro Stück: 80 kcal / 340 kJ; E 1 g, F 6 g, KH 6 g

1.156 Schoko-Lebkuchen

200 g kalte Marzipanrohmasse

200 g Zucker Salz

4 Eiweiß

100 g Zitronat

100 g gem. Mandeln

100 g gem. Haselnüsse

100 g Mehl

2 TL Lebkuchengewürz

1/2 TL Backpulver	300 g Zartbitterkuvertüre
1 Prise Natron	30 g Haselnusskrokant
40 Backblaten (O 5 cm)	

Marzipan raspeln, mit Zucker, 1 Prise Salz und Eiweiß cremig rühren. Zitronat fein hacken. Mit Mandeln, Nüssen, Mehl, Gewürz, Backpulver, Natron mischen, unterrühren.

Ofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Blech mit Backpapier belegen. Oblaten darauf verteilen. Mit Plätzchen-Portionierer (O 5 cm; z. B. Küchle) aus Teig Halbkugeln formen, auf Oblaten setzen. Portionierer immer wieder reinigen. Lebkuchen ca. 15 Min. backen. Auskühlen lassen.

Kuvertüre hacken, überm heißen Wasserbad schmelzen. Lebkuchen mit gewölbter Seite hineintauchen, abtropfen lassen. Auf Backpapier setzen, mit Nusskrokant bestreuen und fest werden lassen.

Mengenangabe: 40 Stück

Backen ca. 15 Min.

Vorbereiten ca. 50 Min.

pro Stück ca.: 120 kcal; E 3 g, F 5 g, KH 14 g

1.157 Schoko-Mandelberge

4 Eiweiß	300 g Mandelstifte
250 g Zucker	100 g dunkle Raspelschokolade

Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Mandeln, Schokolade unterheben.

Ofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Teighäufchen auf Backpapier setzen, ca. 20 Min. backen. Evtl. mit Kuvertüre verzieren

Mengenangabe: 70 Stück

Backen ca. 20 Min.

Vorbereitung ca. 20 Min.

pro Stück ca.: 50 kcal; E 1 g, F 2 g, KH 5 g

1.158 Schokobaiser mit Mürbeteig

150 g Mehl	150 g Puderzucker
75 g Zucker	100 g geriebene Schokolade
1 klein. Ei	50 ml Sahne
75 g kalte Butter	1 EL Kakao
3 Eiweiß	1 EL Puderzucker
einige Tropfen Zitronensaft	

Mehl, Zucker, Ei und kalte Butter rasch verkneten. Teig in Folie wickeln, etwa 30 Min. kalt stellen.

Ofen auf 120 Grad vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. So lange schlagen, bis die Masse Spitzen bildet.

Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, in 16 Tupfen aufs Blech spritzen. Im Ofen ca. 60 Min. trocknen lassen. Dabei einen Kochlöffel zwischen die Ofentür stecken. Herausnehmen.

Mürbeteig ausrollen, 16 Kreis mit Baisertupfen-Durchmesse ausstechen, auf das Blech legen Ofentemperatur auf 180 Grad erhöhen. Taler ca. 10 Min. backen

Schokolade mit Sahne schmelzen, abkühlen lassen. Auf die Taler spritzen, Baisertupfen darauf setzen. Mit Kakao und Puderzucker bestäuben. Bald servieren.

Mengenangabe: 16 Stück

Backen ca. 70 Min.

Kühlen ca. 30 Min.

Zubereitungszeit ca. 60 Min.

pro Stück: 170 kcal; E 3 g, F 7 g, KH 25 g

1.159 Schokokrapfen mit Karamell

Für die Karamellcreme:

1 1/2 l Milch

500 g Zucker

1 Prise Natron

1 TL Vanillemark

125 g Kakaopulver

2 TL Salz

225 g Butter

225 g Zucker

2 Eigelb

2 EL Sahne

Für die Plätzchen

250 g Mehl

1 Vanilleschote, Mark von

Zucker zum Rollen

Für die Karamellcreme die Milch mit dem Zucker langsam erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Etwa 45 Minuten unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen (Vorsicht: nicht überkochen oder anbrennen lassen). Beginnt die Milch sich langsam goldbraun zu färben, das Natron und das Vanillemark zugeben und unter ständigem Rühren zu einer dickflüssigen Creme einkochen lassen (etwa 15 Minuten). Danach abkühlen lassen, dabei wird die Creme noch etwas fester - sie sollte eine spritzfähige Konsistenz annehmen. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Kakao und Salz untermengen. Butter und Zucker cremig schlagen. Die Eigelbe, Sahne und Vanillemark unterrühren. Die Mehlmischung daraufgeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Mit einem Teelöffel kleine Teigportionen abstechen und zu kleinen Bällchen formen. In Zucker rollen und mit Abstand zueinander auf das Blech legen. Mit einem Kochlöffelstiel in die Mitte eine Mulde drücken. Im vorgeheizten Ofen circa 10 Minuten backen. Herausnehmen, falls nötig noch mal nachformen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Karamellcreme gut durchrühren, in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und jeweils einen Tupfer in die Mitte der Plätzchen

spritzen. Trocknen lassen und in kleine Pralinenförmchen geben.

Mengenangabe: 60 Plätzchen

Gar- und Backzeit: 70 Minuten

Zubereitungszeit: 50 Minuten

1.160 Schokoladen-Heidesand

175 g Butter

200 g Mehl

20 g Kakaopulver zum Backen

1 Prise Salz

1 TL Lebkuchengewürz

65 g Zucker

1 Pkg. Vanillinzucker

Außerdem:

2 Eiweiß (M)

100 g Hagelzucker, circa

Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen lassen. In eine Schüssel geben und im Kühlschrank nicht ganz fest werden lassen. Das Mehl mit Kakaopulver, Salz und dem Lebkuchengewürz mischen. Die Butter cremig rühren, dabei nach und nach Zucker und Vanillinzucker zugeben. Die Mehl-Mischung unterarbeiten. Den Teig zu Rollen mit circa 3-4 cm Durchmesser formen und in Alufolie wickeln. 1 -2 Stunden in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Die Rollen in Scheiben schneiden. Eiweiß in eine kleine Schüssel geben. Scheiben zur Hälfte eintauchen und dann in Hagelzucker wenden. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten backen.

Wichtig ist, dass hier Back- und nicht Trinkkakao verwendet wird, denn dieser hat ein intensives Schokoaroma. Statt mit Hagelzucker kann man die Plätzchen auch mit dunkler Kuvertüre verzieren.

Mengenangabe: 50 Stück

Backzeit: 15 Minuten

Kühlzeit: 1-2 Stunden

Zubereitungszeit: 25 Minuten

1.161 Schokoladen-Macarons

Für den Teig:

120 g sehr fein gemahlene Mandeln (ohne Schale)

150 g Puderzucker

2 TL Kakao

3 Eiweiß

120 g feiner Zucker

Für die Füllung

150 g dunkle Schokolade

20 g Butter

80 ml Sahne

Mandeln, Puderzucker und Kakao in eine Schüssel sieben und mit einem Löffel mischen. Die Eiweiße steif schlagen. Dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Eischnee glänzt und schnittfest ist. Mit einem Teigschaber nach und nach die Mandel-Kakao-Mischung unterheben. Dabei vorsichtig vom Rand her arbeiten. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Einen Spritzbeutel in ein Glas stellen und den Rand umstülpen, sodass er sich leichter befüllen lässt. Mit einem Löffel den Teig hineingeben. Den Spritzbeutel aufschneiden. Kleine Kreise von circa 3 cm Durchmesser auf das Backblech spritzen. Dabei ein wenig Abstand lassen, da die Macarons beim Backen etwas aufgehen. Mit der Handfläche von unten gegen das Backblech klopfen, sodass sich die Oberflächen glätten. Dann die Macarons etwa 30 Minuten trocknen lassen, bis sich eine dünne Haut gebildet hat. Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen und die Macarons darin etwa 20-25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und rund 15 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen. Zum vollständigen Abkühlen auf ein Kuchengitter setzen. Für die Füllung die Schokolade in kleine Stücke hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Von der Hitze nehmen. Die Butter in kleinen Stücken mit einem Teigschaber unter die geschmolzene Schokolade rühren und etwas abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Hälfte der Macarons mit der Füllung bestreichen. Die übrigen auflegen und leicht andrücken, sodass die Füllung seitlich zu sehen ist.

Mengenangabe: 30 Stück

Backzeit: 20-25 Minuten

Zubereitungszeit: 60 Minuten

1.162 Schokoladen-Pfefferkuchen

100 g geschälte Mandeln
50 g Butter oder Margarine
100 g Erdbeerkonfitüre
100 g Zucker
1 gehäufte EL Kakao

1/2 Pkg. Lebkuchengewürz
4 g Hirschhornsalz (gibt's in der Apotheke)
1 EL Rum
250 g Mehl

Die Mandeln grob hacken. Fett, Konfitüre und Zucker mischen, erwärmen bis der Zucker sich aufgelöst hat. Mandeln mit Kakao und Gewürz vermischen. Hirschhornsalz in Rum auflösen und unter die Mandelmischung rühren. Die Mandelmischung mit der Konfitüremischung verrühren, Mehl dazusieben und unterkneten. Aus dem Teig Rollen formen (ca. 4 cm Ø). Rollen in Scheiben schneiden. Teigplätzchen auf ein gefettetes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas Stufe 2) etwa 18 Min. backen. Plätzchen vom Blech nehmen, auf dem Kuchengitter erkalten lassen.

Mengenangabe: 50 Stück

pro Stück ca.: 50 kcal / 220 kJ

1.163 Schokoladen-Zimt-Busserl

125 g Zartbitterschokolade	150 g Mehl
50 g weiche Butter	2 EL Kakao
75 g Rohrzucker	1 TL Backpulver >
1 EL Vanillezucker	3-4 EL Milch
1 Prise Salz	1-2 TL Zimt
1 Ei	Zucker

Schokolade grob hacken, überm heißen Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen.

Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Ei und geschmolzene Schokolade unterziehen. Anschließend Mehl, Kakao, Backpulver und Milch untermengen. Der Teig sollte nicht zu flüssig sein (ggf. Milch oder Mehl zufügen). Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank mind. 2 Std. kühlen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen. Teig zur Rolle formen, in ca. 25 Stücke teilen, zu Kugeln formen und leicht flach drücken. Mit etwas Zimt bestäuben, in Zucker wälzen. Auf mit Backpapier belegtes Blech setzen, ca. 8 Min. backen. Mit Papier auf Kuchengitter ziehen, auskühlen lassen.

Mengenangabe: 25 Stück

Backen ca. 8 Min.

Kühlen ca. 60 Min.

Vorbereiten ca. 50 Min.

pro Stück ca.: 100 kcal; E 1 g, F 5 g, KH 12 g

1.164 Schokoladengebäck

<i>Vier Plätzchensorten aus einem Grundteig</i>	75 g Kakao
	500 g Mehl
<i>Zutaten für den Grundteig:</i>	1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
350 g Butter oder Margarine	1 Prise Salz
2 Eier	1 TL Zimt
250 g Puderzucker	1 Fl. Arak-Backaroma.

Grundteig: Fett, Eier und Zucker cremig rühren, übrige Zutaten unterkneten. Teig 1 Std. kalt legen. Aus diesem Grundteig können Sie backen:

Mandel-Schokoladentaler: Teig zur Rolle formen. 75 g geschälte, gehackte Mandeln und 50 g Zucker mischen, Teigrolle darin wälzen, 1 Std. ins Gefrierfach legen. Rolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Bei 180 Grad (Gas Stufe 2) ca. 12. Min. backen. 110 Stück, pro Stück ca. 250 kJ, 60 kcal
Schokoladenbrötchen: 125 g Marzipan-Rohmasse mit 1 Eigelb, je 50 g feingehacktem Orangeat, Zitronat und 1 EL Rum mischen. Den Grundteig 1/2 cm dick auswellen, davon eine Hälfte mit Marzipanmasse bestreichen, die zweite Hälfte darüberschlagen. Die Ränder zusammendrücken. Bei 180 Grad (Gas Stufe 2) ca.

20 Min. backen. Plätzchen mit Rumglasur bepinseln. Erkalte in Quadrate schneiden. 50 Stück, pro Stück ca. 335 kJ, 80 kcal Schokoladenplätzchen: Grundteig auswellen, ovale Plätzchen ausstechen und bei 180 Grad (Gas Stufe 2) ca. 12 Min. backen. Erkalte mit erwärmter Aprikosenkonfitüre und Schokoladenglasur überziehen. Mit Puderzuckerglasur verzieren. 100 Stück, pro Stück ca. 275 kJ, 65 kcal Schoko-Kirschplätzchen: Grundteig auswellen, große und kleine Plätzchen ausstechen und bei 180 Grad (Gas Stufe 2) ca. 12 Min. backen. Größere Plätzchen mit Kirschwasserglasur bestreichen, darauf jeweils ein mit Schokoladenglasur überzogenes kleines Plätzchen legen. 50 Stück, pro Stück ca. 545 kJ, 130 kcal

1.165 Schokoladenmakronen

200 g Vollmilchkuvertüre	1 Ei
300 g Mehl	1 Prise Salz
200 g Butter	1/2 TL gem. Zimt
100 g Puderzucker	50 g gemahlene Mandeln

Die Hälfte der Kuvertüre hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Unter gelegentlichem Umrühren abkühlen lassen.

Mehl, Butter, Puderzucker, Ei, Salz, Zimt und Mandeln verkneten. Die flüssige Kuvertüre einarbeiten. Den Teig für ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen. Vom Teig Häufchen abstechen und auf die Bleche setzen. Im Ofen jeweils 10-15 Min. backen. Makronen auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.

Die übrige Kuvertüre hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Die Makronen jeweils zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und den Überzug fest werden lassen. Am besten in gut schließenden Blechdosen aufbewahren.

TIPP: Probieren Sie die Makronen doch einmal mit Halb- oder Zartbitterkuvertüre und gemahlene Haselnüssen.

Mengenangabe: 40 Stück

Backen ca.30 Min.

Kühlen ca.30 Min.

Zubereitungszeit ca.45 Min.

pro Stück: 100 kcal; E 2 g, F 6 g, KH 11 g

1.166 Schokoladensterne mit Mandeln und Kakaopulver

250 g Zartbitterkuvertüre	4 cl Rum
250 g Vollmilchkuvertüre	75 g gehackte, leicht geröstete Mandeln
200 ml Sahne	Kakaopulver zum Bestreuen
100 g weiche Butter	

Beide Kuvertüren klein hacken. Die Sahne in einem Topf kurz aufkochen lassen und von der Hitze nehmen. Die gehackte Schokolade unterrühren und schmelzen lassen. Die Butter schaumig schlagen und mit dem Rum unter die Kuvertüre-Creme rühren. Die gehackten Mandeln untermischen. In eine mit Backpapier ausgeschlagene Form füllen (gut 1 cm dick) und glatt streichen. Abgedeckt mindestens 2 Stunden kalt stellen und fest werden lassen. Kleine Sterne ausstechen und mit Kakaopulver bestreuen.

Mengenangabe: 40 Stück

Kühlzeit: 2 Stunden

Zubereitungszeit: 30 Minuten

1.167 Schokoladentoffees mit Ingwer

350 g Zucker

4 EL Glukosesirup

150 ml Sahne

200 g Zartbitterkuvertüre

100 g Butter

100 g kandierter Ingwer

Die Form mit Backpapier auslegen. Zucker und Glukose mit 120 ml Wasser aufkochen und leicht karamellisieren lassen. Die Sahne erhitzen und unter Rühren zum Sirup gießen (Achtung: kann spritzen!). Von der Hitze nehmen. Die Zartbitterkuvertüre hacken und zusammen mit der Butter in Stücken zu der Toffeemasse geben. Alles cremig rühren. Den Ingwer sehr fein hacken und untermischen. Die Creme in die Form füllen und glatt streichen. Abgedeckt über Nacht an einem kühlen Ort fest werden lassen. Aus der Form nehmen, das Papier abziehen und nach Belieben in Stücke schneiden.

Mengenangabe: 1 rechteckige Form (circa 15 x20 cm) bzw. für circa 35 Stück

Wartezeit: 12 Stunden

Kochzeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 25 Minuten

1.168 Schwarz-Weiß-Gebäck

150 g Butter oder Margarine

100 g Puderzucker

1 Ei

1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von

250 g Mehl

1 gehäufter EL Kakao

2 EL Milch

1 Eiweiß

Fett verrühren, 75 g Puderzucker darübersieben. Ei, Zitronenschale zugeben. Alles verrühren (aber nicht cremig rühren). Mehl darübersieben, unterrühren. Teig halbieren. Unter eine Hälfte Kakao rühren. Restlichen Puderzucker dazu sieben, Milch gut unterrühren. Hellen und dunklen Teig ca. 1 Std. zugedeckt kalt stellen.

Für Taler: Dunklen Teig zu daumendicker Rolle formen. Hellen Teig 3 mm dünn auswellen, mit Eiweiß bestreichen, Rolle darin einwickeln, in Scheiben schneiden.

Für Zebrastreifen: Teige zu 1/2 cm dicken Platten auswellen. Platten dritteln. Jeweils eine helle und eine dunkle Platte mit Eiweiß aufeinander kleben. Davon Scheiben abschneiden.
Fürs Schachbrett: Aus einem Teig eine 2 mm dünne Platte ausrollen, mit Ei bestreichen. Aus hellem und dunklem Teig ca. 1/2 cm dicke quadratische Stränge formen, in 4 Schichten schachbrettartig zusammensetzen, mit der Teigplatte umwickeln und in Scheiben schneiden. Plätzchen auf mit Backpapier belegtes Backblech setzen, im Backöfen bei 180 Grad (Gas Stufe 2) etwa 12 Minuten backen.

Mengenangabe: 75 Stück

pro Stück ca.: 35 kcal / 135 kJ

1.169 Schwarz-Weiß-Gebäck

200 g weiche Butter	1 Prise Meersalz
100 g Puderzucker	300 g Mehl
1 Ei	40 g Schokolade (80% Kakao)
1 Bio-Zitrone, abger. Schale von	etwas Milch
1/2 Vanilleschote, Mark von	

Butter in Flöckchen, Puderzucker, Ei, Zitronenschale, Vanillemark, Salz glatt verkneten. Mehl sieben, unterkneten. Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen, einige Wassertropfen zufügen. Teig halbieren, eine Portion mit Schoko-Masse verkneten. Beide Teige 60 Min. in Folie kühlen.

Backofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad) vorheizen. Teige ausrollen, nach Wunsch zuschneiden. Einzelne Stücke mit etwas Milch bestreichen und zusammensetzen. Erneut 60 Min. kühlen. Teig in Scheiben schneiden, auf vorbereitete Backbleche setzen und ca. 25 Min. backen.

Mengenangabe: 80 Stück

Backen ca. 25 Min.

Kühlen ca. 2 Std.

Vorbereiten ca. 60 Min.

pro Stück ca.: 40 kcal; E 1 g, F 2 g, KH 4 g

1.170 Sesamplätzchen

100 g Sesamsamen	3 EL Weinbrand
70 g Butter oder Margarine	100 g Rosinen
90 g Honig	80 g Hirsemehl
2 Eier	100 g Weizenvollkornmehl
1 TL Lebkuchengewürz	

Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldgelb rösten. Butter, Honig, Eier schaumig schlagen. Nacheinander Lebkuchengewürz, Sesam, Weinbrand, Rosinen zugeben.

Zuletzt Hirse- und Weizenvollkornmehl unterkneten. Teig 30 Minuten ruhen lassen. In genügendem Abstand flache Teighäufchen auf ein ungefettetes Backblech setzen. Plätzchen im auf 180 Grad (Gas Stufe 2) vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen.

Mengenangabe: 30 Stück

pro Stück ca.: 80 kcal / 355 kJ

1.171 Shortbread-Herzen mit Schokolade

300 g Mehl	80 g weiße Kuvertüre
1 Prise Salz	80 g Vollmilchkuvertüre
180 g feiner brauner Zucker	80 g Zartbitterkuvertüre
225 g kalte Butter	etwas Sonnenblumenöl

Mehl, Salz und Zucker in einer Rührschüssel mischen. Butter in feine Scheibchen schneiden und zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln, ca. 1 Stunde kalt stellen.

Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Ein bis zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit einem Plätzchenausstecher ca. 50 Herzen (O ca. 5 cm) ausstechen. Plätzchen auf den Blechen verteilen, 15-17 Min. goldgelb backen. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen, mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.

Die Kuvertürensornten getrennt mit jeweils einigen Tropfen Öl in einer kleinen Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Je ein Drittel der Herzen in die verschiedenen Kuvertüren zur Hälfte eintauchen, gut abtropfen lassen und bei Zimmertemperatur z.B. auf Backpapier fest werden lassen. Plätzchen bis zum Verschenken in luftdicht verschließbaren Keksdosen lagern.

Mengenangabe: 50 Stück

Backen 15 Min.

Kühlen 60 Min.

Zubereitungszeit 20 Min.

1.172 Spekulatius

200 g Butter oder Margarine	125 g Zucker
2 TL Zimt	2 Eier
1 TL Lebkuchengewürz	300 g Mehl
1 Msp. Muskatblüte	1/2 gestr. TL Backpulver
1 Msp. Kardamom	100 g Mandeln

Fett und Gewürze schaumig rühren. Zucker und Eier zugeben. Mehl mit Backpulver sieben, Mandeln reiben, untermischen und Teig mindestens 2 Stunden kalt stellen. Spekulatiusmo-

del leicht mit Mehl bestäuben. Teig darauf- und flachdrücken. Mit Messer Teig vom Model schneiden, geformte Plätzchen durch Ausklopfen des Models herausnehmen. Plätzchen auf leicht gefettetes Blech legen und bei 180 Grad (Gas Stufe 2) 15 Minuten backen.

Mengenangabe: 50 Stück

pro Stück ca.: 80 kcal / 335 kJ

1.173 Spitzbuben

375 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
200 g Zucker
1 Pkg. Vanillinzucker
250 g Butter

1 Eiweiß
125 g gemahlene Haselnüsse
3 EL Puderzucker
125 g Johannisbeergelee

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillinzucker, Butter, Eiweiß und Nüsse verkneten. Den Teig in Folie wickeln, ca. 30 Min. kalt stellen.

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Ca. 60 Figuren, wie z. B. Blumen, Herzen ausstechen. Bei der Hälfte der Plätzchen in der Mitte kleine Sterne, Herzen etc. ausstechen. Alle Figuren auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche geben, Jeweils ca. 13 Min. backen, auskühlen lassen. Plätzchen mit Lochmuster dick mit Puderzucker bestäuben. Gelee erwärmen und die Plätzchen ohne Loch dick damit bestreichen. Jeweils das Gegenstück mit Loch darauf setzen, andrücken. Gelee fest werden lassen. In gut schließenden Dosen aufbewahren.

Mengenangabe: 30 Stück

Backen ca. 26 Min.

Kühlen ca. 30 Min.

Zubereitungszeit ca. 60 Min.

pro Stück: 180 kcal; E 2 g, F 10 g, KH 21 g

1.174 Spitzbuben

1/2 Vanilleschote
350 g Mehl
250 g kalte Butter
130 g Zucker

1 Eiweiß
1 Prise Salz
150 g Johannisbeerkonfitüre
1-2 EL Puderzucker

Vanilleschote längs aufritzen, Mark herausschaben. Mehl in eine große Rührschüssel geben, in die Mitte Mulde eindrücken. Butter in Flöckchen und Zucker auf Rand verteilen. Eiweiß, Salz und Vanillemark in die Mulde geben. Alles mit den Knet-haken des Handrührgeräts zu Bröseln, dann mit kühlen Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 60 Min. kühlen. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen.

Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche portionsweise ca. 3 mm dick ausrollen. Plätzchen mit Wellenrand (O ca. 4,5 cm) ausstechen, die Hälfte davon mit einem Loch in der Mitte. Auf Backblech setzen, in 8-10 Min. goldgelb backen. Plätzchen mitsamt Papier vom Blech ziehen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. Kleckse auf ganze Plätzchen geben. Kekse mit Loch auflegen, leicht andrücken. Mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 40 Stück

Backen ca. 8 Min.

Kühlen ca. 2 Std.

Vorbereiten ca. 40 Min.

pro Stück ca.: 90 kcal; E 2 g, F 4 g, KH 12 g

1.175 Spritzgebäck

300 g Butter oder Margarine

4 Eigelb

350 g Honig

4 EL Rum

3 EL süße Sahne

1 Vanilleschote, ausgekratztes Mark von

1 Prise Anis

1 Prise Kardamom

250 g Weizenvollkornmehl

250 g Weizenmehl Type 405

Fürs helle Gebäck:

100 g geriebene Walnüsse

Fürs dunkle Gebäck:

1 EL Kakao

1/2 TL Zimt

1 unbeh. Orange, abger. Schale von

Fett, Eigelb und Honig schaumig schlagen. Rum, Sahne, Gewürze unterrühren. Nach und nach Mehl unterkneten. Teig in 2 Hälften teilen.

Helles Gebäck: Die Hälfte des Teigs mit den geriebenen Walnüssen vermischen.

Dunkles Gebäck: Die andere Hälfte mit Kakao, Zimt und Orangenschale verkneten.

Beide Teige etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann mit einem Spritzbeutel oder einer Gebäckspritze beliebige Figuren auf ein gefettetes Backblech spritzen. Im auf 180 Grad (Gas Stufe 2) vorgeheizten Backofen etwa 15-20 Minuten backen.

Mengenangabe: 40 Stück

pro Stück ca.: 140 kcal / 590 kJ

1.176 Süße Doppelherzen

100 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)

100 g Zucker

Salz

200 g kalte Butter

1 Eigelb (Gr. M)

250 g Mehl

Mehl für die Arbeitsfläche

200 g Nussnougat (schnittfest)

50 g + 25 g Zartbitterkuvertüre

Backpapier

2 Einmalspritzbeutel

Mandeln, Zucker, 1 Prise Salz, Butter in Stückchen und Eigelb mit den Knethaken des Handrührgerätes vermischen. Mehl zufügen und alles mit den Händen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Mürbeteig auf etwas Mehl ca. 3 mm dick ausrollen. Ca. 100 Herzen (ca. 4 cm Ø) ausstechen. Auf ca. 3 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Nougat und 50 g Kuvertüre grob hacken und beides im heißen Wasserbad schmelzen. Nougatcreme ca. 10 Minuten kalt stellen, bis sie sehr dickflüssig und somit spritzfähig ist. In einen Einmalspritzbeutel füllen und unten eine kleine Ecke abschneiden. Nougatcreme auf die Hälfte Herzen spritzen. Je eines der übrigen Herzen darauflegen.

25 g Kuvertüre grob hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. In einen Einmalspritzbeutel füllen, unten eine kleine Ecke abschneiden. Herzen damit verzieren. Mind. 30 Minuten kühlen.

Mengenangabe: 50 STÜCK

Backzeit pro Blech ca. 10 Min.

Kühl-/Auskühlzeit ca. 3 Std.

Zubereitungszeit ca. Std.

pro Stück ca.: 90 kcal

1.177 Süße Mini-Burger

2 Eiweiß	2 Eier
125 g Puderzucker	75 g Zucker
20 g Speisestärke	150 g TK-Himbeeren
50 g gemahlene Mandeln	250 g weiche Butter
einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe	2 cl Himbeergeist

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Eiweiß steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Speisestärke, Mandeln sowie Lebensmittelfarbe unterheben.

Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtüle füllen. Ca. 60 Tupfen auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche spritzen. Im Ofen jeweils ca. 15 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Eier, Zucker im heißen Wasserbad cremig aufschlagen, dann kalt rühren. Himbeeren auftauen, pürieren, durch ein Sieb streichen.

Butter cremig rühren, Püree, Himbeergeist esslöffelweise unterziehen. Die Eimasse unterheben, Jeweils 2 Baiserplätzchen mit der Creme zusammensetzen. Die Mini-Burger rasch verzehren, da sie sonst weich werden.

Mengenangabe: 30 Stück

Backen ca. 30 Min.

Zubereitungszeit ca. 60 Min.

pro Stück: 110 kcal; E 1 g, F 8 g, KH 8 g

1.178 Tannenbäumchen

300 g Mehl	2 Eigelb mit 1 EL Kondensmilch verquirlt
100 g geschälte gemahlene Mandeln	Lebensmittelfarbe
200 g Butter oder Margarine	<i>Außerdem:</i>
200 g Puderzucker	Zuckermimosen.
1 Ei	

Mehl, Mandeln, geschmeidiges Fett, 150 g Puderzucker und Ei verkneten, Teig 1 Std. kalt legen, auswellen. 'Bäumchen' ausschneiden und die 'Äste' einkerben. Sterne ausstechen, auf die Bäume drücken. Plätzchen auf gefettetes Blech legen, mit Eigelbmischung bestreichen, im auf 180 Grad (Gas Stufe 2) vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. backen. Plätzchen mit grünem Puderzuckerguss und Zuckermimosen verzieren.

pro Stück ca.: 100 kcal / 420 kJ

1.179 Törtchen mit Walnusscreme

<i>Teig:</i>	60 g Zucker
150 g geschmeidige Butter oder Margarine	1 geh. EL Mehl
100 g Puderzucker	1 Ei
1 Ei	100 g Walnusskerne
1 Pkg. Vanillinzucker	1/8 l süße Sahne
275 g Mehl	<i>Garnitur:</i>
<i>Creme:</i>	1 EL geröstete Walnusskerne
1/4 l Milch	1 EL gehackte Pistazienkerne

Teig: Fett, gesiebten Puderzucker und das Ei verrühren. Vanillinzucker und gesiebt Mehl unterkneten. Teig ca. 1 Stunde kalt legen. Danach den Teig etwa 1/2 cm dick auswellen, passende Plätzchen ausstechen und kleine gefettete Förmchen damit auslegen. Teigländer etwas andrücken. Die Törtchen im Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) ca. 15 Minuten backen, vorsichtig aus den Förmchen stürzen und erkalten lassen.

Creme: Milch erhitzen. Zucker, Mehl und Ei verrühren, 2-3 EL heiße Milch unterquirlen. Dann restliche Milch unterschlagen. Crememasse in den Topf zurückgießen und unter ständigem Rühren aufkochen. Creme erkalten lassen. In der Zwischenzeit Nüsse fein mahlen und Sahne steif schlagen, alles unter die Creme mischen. Nusscreme in die Törtchen füllen und mit Walnusskernen und gehackten Pistazien garnieren.

Tipp: Diese Törtchen sollten Sie erst wenige Minuten vor dem Servieren mit der Creme füllen: Die Mürbeteigtorteletts könnten sonst durchfeuchten und etwas weich werden.

Mengenangabe: 8 Törtchen

515 kcal / 2160 kJ

1.180 Toskanisches Mandelgebäck

Für 40-50	1/2 Fläschchen Backaroma Bittermandel
250 g Mehl	25 g Butter
180 g Zucker	2 Eier
3-4 TL Vanillezucker	1-2 EL Trockenobst, z. B. Kirschen
1 Prise Salz	175 g Mandelkerne mit Haut

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Aroma in einer Rührschüssel mischen. Butter in feine Würfel schneiden, unter das Mehl kneten, die Eier zugeben und unterkneten. Das Trockenobst in Würfel schneiden und mit den Mandeln unter den Teig kneten. Den Teig ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Teig in 6 gleich große Portionen teilen. Zu Rollen von ca. 20 cm Länge formen. Diese mit jeweils ca. 8 cm Abstand auf das Blech legen. Rollen im heißen Backofen ca. 12 Min. vorbacken. Herausnehmen und auf dem Blech fast auskühlen lassen.

Dann die Rollen schräg in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Diese nochmals bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) im heißen Ofen ca. 10 Min. goldbraun rösten. Auf Kuchengitter auskühlen lassen, in Keksdosen lagern.

Backen 22 Min.

Kühlen 30 Min.

Zubereitungszeit 20 Min.

1.181 Vanille-Knusperli

50 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)	1 Eigelb (Gr. M)
50 g Zucker	125 g + etwas Mehl
2 Pkg. Bourbon-Vanillezucker	40 g Mandelblättchen
Salz	Backpapier
75 g kalte Butter	

Gemahlene Mandeln, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, Butter in Stückchen und Eigelb mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. 125 g Mehl zufügen und alles mit den Händen kurz glatt verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig kurz durchkneten und auf etwas Mehl ca. 3 mm dick ausrollen. Kreise (ca. 5 cm Ø) ausstechen und auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Mandelblättchen darauflegen, etwas in den Teig drücken. Nacheinander im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) ca. 10 Minuten backen. Auskühlen.

Mengenangabe: 40 STÜCK

Backzeit pro Blech ca. 10 Min.

Kühlzeit ca. 1 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.
pro Stück ca.: 50 kcal

1.182 Vanille-Macarons

Für die Macarons:

3 Eiweiß
 1 TL Zitronensaft
 150 g Puderzucker
 140 g fein gemahlene Mandeln (geschält)
 1 EL weißer Rum

Für die Füllung:

100 g weiße Kuvertüre
 2 EL Bourbon-Vanillezucker
 3 EL Sahne
 30 g Butter

Die Eiweiße mit dem Zitronensaft steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis eine schnittfeste, glänzende Masse entsteht. Die Mandeln unterheben und den Rum untermengen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer, runder Tülle füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech 60 gleichmäßige Baisertupfen aufspritzen. Etwa 60 Minuten antrocknen lassen. Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Im vorgeheizten Ofen circa 10 Minuten backen, sodass sie außen knusprig und innen noch weich sind. Auf dem Blech auskühlen lassen. Die Kuvertüre in Stücke hacken und im Wasserbad vorsichtig schmelzen. Den Zucker, die Sahne und die Butter in kleinen Stückchen mit dem Schneebesen unterrühren. Die Masse abkühlen und im Kühlschrank etwas anziehen lassen. Anschließend cremig aufschlagen. Die Hälfte der Macarons mit der Füllung bestreichen und mit den restlichen Macarons zusammensetzen.

Mengenangabe: 30 Stück

Zubereitungszeit: 45 Minuten

1.183 Vanille-Mürbchen mit Rumrosinen

150 g Rumrosinen (aus der Packung)	7 EL Vanillezucker
375 g Mehl	1/2 TL Zimt
90 g Zucker	1/2 Bio-Orange
1 Prise Salz	190 g kalte Butter

Rosinen gut abtropfen lassen, mit Küchenpapier zusätzlich trocken tupfen. Mehl, Zucker, Salz, 2 EL Vanillezucker und Zimt in einer Rührschüssel vermischen. Orange heiß abbrausen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Orangenschale und Butter zur Mehlmischung geben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts krümelig durcharbeiten. Rosinen sehr fein hacken, nochmals trocken tupfen und zum Teig geben. Alles rasch mit den Händen glatt verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kühl stellen.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Ein bis zwei Backbleche mit

Backpapier belegen.

Den Teig portionsweise auf wenig Mehl ca. 5 mm dick ausrollen, runde Plätzchen (Ø ca. 5 cm) ausstechen und auf den Blechen verteilen. Mit Rest Vanillezucker (5 EL) bestreuen.

Im Ofen 12-15 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, in Keksdosen lagern.

Mengenangabe: 40-50 Stück

Backen 12 Min.

Kühlen 30 Min.

Zubereitungszeit 20Min.

1.184 Vanille-Whoopies

175 g Margarine

150 g Zucker

2 Eier

250 g Mehl

1 TL Backpulver

Salz

1 TL gem. Kardamom

50 g Kakaopulver

100 ml Milch

200 g Frischkäse (13% Fett)

50 g Puderzucker

250 ml 'Cremefine zum Schlagen'

1 Pkg. Vanillezucker

Margarine und Zucker cremig rühren. Eier unterrühren. Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz, Kardamom, Kakao mischen. Im Wechsel mit Milch unterrühren.

Backofen auf 190 Grad (Umluft 170) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen, 24 Teighäufchen mit Abstand daraufsetzen und ca. 10 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen.

Frischkäse, Puderzucker verrühren. 'Cremefine' mit Vanillezucker steif schlagen und portionsweise unterheben. Je 2 Whoopies mit der Creme zusammensetzen.

Mengenangabe: 12 Stück

Backen ca. 10 Min.

Vorbereiten ca. 60 Min.

pro Stück ca.: 340 kcal; E 6 g, F 19 g, KH 36 g

1.185 Vanillesterne

150 g Butter oder Margarine

125 g Honig

1 Ei

1 Vanilleschote, ausgekratztes Mark von

100 g Weizenvollkornmehl

100 g Weizenmehl Type 405

150 g gemahlene Mandeln

Zum Bestreichen:

100 g Trockenpflaumen

1/8 l Weißwein

1 EL Honig

1 EL Rum

1/2 TL Zimt

Außerdem:
2 EL Kakao

2 EL Puderzucker

Fett mit Honig, Ei, Vanille schaumig schlagen. Mehl, Mandeln unterrühren. Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Pflaumen über Nacht in Weißwein einweichen. Übrigen Wein abgießen, die Pflaumen pürieren. Mit Honig, Rum, Zimt verrühren. Teig auf bemehlter Unterlage dünn ausrollen. Gleich viele große und kleine Sterne ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen. Bei 175 Grad (Gas Stufe 2) etwa 12 Minuten backen. Die Rückseite der kleinen Sterne mit Pflaumenmus bestreichen und auf die großen setzen. Alle Sterne zuerst mit Kakao, dann mit Puderzucker übersieben.

Mengenangabe: 40 Stück

pro Stück ca.: 100 kcal / 420 kJ

1.186 Vollmilch-Erdnuss-Bonbons

60 g Erdnusskerne

275 g brauner Zucker

120 g Vollmilchkuvertüre

150 ml Sahne

50 g Butter

Die Form mit Backpapier auslegen. Die Erdnüsse hacken und anrösten. Die Kuvertüre hacken und mit der Butter, dem Zucker und der Sahne in einen Topf geben. Unter Rühren langsam erhitzen und schmelzen lassen. Dann bei starker Hitze kochen, bis die Masse 115 Grad erreicht hat (Zuckerthermometer). Von der Hitze nehmen und unter Rühren auf einem kalten Wasserbad (am besten mit Eiswasser) auf 50 Grad herunterkühlen. Mit einem Teigschaber rühren, bis die Masse andickt. Die Erdnüsse untermengen. Die noch warme Masse in die Form füllen, glatt streichen und abgedeckt über Nacht an einem kühlen Ort fest werden lassen. Aus der Form nehmen, das Papier abziehen und nach Belieben in Stücke schneiden.

Mengenangabe: 1 rechteckige Form (circa 15x20 cm) bzw. für circa 35 Stück

Wartezeit: 12 Stunden

Zubereitungszeit: 35 Minuten

1.187 Walnuss-Schoko-Cookies

250 g Walnüsse

80 g feiner Zucker

100 g Zartbitter-Schokolade

1 TL abgeriebene Schale von 1 Orange (Bio)

100 g weiche Marzipanrohmasse

2 TL Kakaopulver

3 Eiweiß

35 Backoblaten (O 40 mm)

Walnüsse kurz rösten und im Mixer hacken. Schokolade in Stückchen schneiden und im Mixer zerkleinern.

Marzipanrohmasse in Stückchen teilen und 1 Eiweiß mithilfe einer Gabel untermengen, sodass eine geschmeidige Masse entsteht. Übriges Eiweiß steif schlagen und den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Ein Drittel des Eischnees mit Orangenschale und Kakao unter die Marzipanmasse rühren. Dann den restlichen Eischnee, die Walnüsse und die Schokolade vorsichtig unterheben.

Backofen auf 180 Grad g/1 (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Die Backoblaten auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Mit zwei Teelöffeln Häufchen der Walnussmasse auf die Oblaten setzen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen 2-3 Wochen.

Mengenangabe: 35 Stück

Backzeit: ca. 20 Minuten

Zubereitungszeit: 40 Minuten

pro Stück: 85 kcal / 360 kJ; E 2 g, F 6 g, KH 7 g

1.188 Walnuss-Streifen

250 g flüssiger Honig

80 g Zucker

80 g Butter

240 g Walnusskerne

300 g Mehl

4 TL gemahlener Zimt

1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale

1 TL Pottasche

200 g Puderzucker

1-2 EL Orangensaft

Honig, Zucker, Butter erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Abkühlen lassen. 200 g Walnusskerne mittelfein mahlen. Mit Mehl, Zimt, Orangenschale, Honig-Mix mischen. Pottasche in 2 EL lauwarmem Wasser auflösen, zugeben, alles glatt verkneten. Abgedeckt ca. 60 Min. kühlen.

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Teig auf Backpapier ca. 5 mm dick ausrollen. Ca. 25 Min. backen.

Rest Walnüsse hacken, ohne Fettzugabe goldbraun rösten. Puderzucker und Orangensaft verrühren, auf die Teigplatte streichen, in Streifen von 15x10 cm schneiden. Gebäckstreifen mit gerösteten Nüssen bestreuen, Guss fest werden lassen.

Mengenangabe: 75 Stück

Backen ca. 25 Min.

Kühlen ca. 60 Min.

Vorbereiten ca. 50 Min.

pro Stück ca.: 60 kcal; E 1 g, F 3 g, KH 7 g

1.189 Walnussplätzchen

3 Eiweiß	150 g gemahlene Walnüsse
1 Prise Salz	70 g zerlassene, abgekühlte Butter
150 g Zucker	200 g Halbbitterkuvertüre
50 g Mehl	25 Walnusskernhälften zum Verzieren

Eiweiß mit dem Salz schaumig aufschlagen. Dann steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Zuerst nach und nach das Mehl, dann die gemahlene Walnüsse und zum Schluss die zerlassene Butter unterheben.

Ofen auf 180 Grad vorheizen 2 Bleche mit Backpapier auslegen Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Mit Abstand 50 ca. 2 cm groß Tupfen auf die Bleche spritzen. Jeweils ca. 12 Min. backen. Auf einen Kuchengitter auskühlen lassen.

Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Jeweils 2 Plätzchen damit zusammensetzen. Oberflächen mit Kuvertüre überziehen, 1 Walnusshälfte darauf setzen.

Mengenangabe: 25 Stück

Backen ca. 24 Min.

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

pro Stück: 60 kcal; E 1 g, F 3 g, KH 7 g

1.190 Weihnachtliche Gewürzsterne

1 Bio-Zitrone	1 EL Lebkuchengewürz
500 g Mehl	1 Prise Salz
2 TL Backpulver	1 Ei 250 g kalte Butter
120 g Zucker	2 EL Honig
2 TL Vanillezucker	evtl. Zuckerperlen zum Verzieren

Zitrone heiß abbrausen, Schale abreiben und Saft auspressen. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Gewürz und Salz vermischen. Ei verquirlen. Butter in feine Scheiben schneiden.

Ei und Butter zum Mehl geben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu 2-3 Kugeln formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 20 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Zwei bis drei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig portionsweise auf wenig Mehl ausrollen. Sterne ausstechen (O ca. 6 cm), auf die Bleche setzen. Honig und 2-3 EL Zitronensaft verrühren, Sterne damit bepinseln. Perlen leicht eindrücken.

Plätzchen im Backofen ca. 10 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Mengenangabe: 60-70 Stück

Backen 10 Min.

Kühlen 20 Min.**Zubereitungszeit** 20 Min.**1.191 Weihnachts-Bambi**

200 g Mehl	3-4 EL + 1 TL Zitronensaft
75 g + 175 g Puderzucker	1 TL (3 g) Kakao
1 Msp. Zimt Salz	Backpapier
150 g kalte Butter	1 Einmalspritzbeutel oder 1 kleiner Gefrierbeutel
1 Eigelb (Gr. M)	
Mehl für die Arbeitsfläche	

Mehl, 75 g Puderzucker, Zimt, 1 Prise Salz, Butter in Stückchen und Eigelb in eine Schüssel füllen. Alles erst mit dem Handrührgerät und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Teig auf etwas Mehl ca. 4 mm dick ausrollen und ca. 45 Rehkitze (ca. 8 cm) ausstechen. Auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) ca. 8 Minuten backen. Auskühlen lassen.

175 g Puderzucker und 3-4 EL Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Ca. 1/3 Guss in einen Einmalspritzbeutel füllen und unten eine kleine Ecke abschneiden. Kakao und ca. 1 TL Zitronensaft in den übrigen Guss rühren und die Bambis damit bestreichen. Die Bambis mit dem weißen Zuckerguss umranden und verzieren. Ca. 1 Stunde trocknen lassen.

REHKITZ-FORMEN (8 cm O) aus Edelstahl finden Sie im Fachhandel.

Mengenangabe: 45 STÜCKE**Trockenzeit** ca. 1 Std.**Auskühlzeit** ca. 40 Min.**Backzeit pro Blech** ca. 8 Min.**Kühlzeit** ca. 30 Min.**Zubereitungszeit** ca. 1 1/2 Std.**pro Stück ca.:** 60 kcal**1.192 Weihnachtsengel aus Hefeteig**

375 g Mehl	1 Prise Salz
1/2 Beutel Dauerbackhefe	1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
1/2 l Milch	<i>Zum Garnieren:</i>
35 g Butter	1 Eigelb
1 Pkg. Vanillinzucker	1 EL Kondensmilch
1 gehäufte EL Zucker	Sultaninen
1 Eigelb	Mandeln und kandierte Angelika

Mehl in Schüssel sieben. Hefe mit lauwarmer Milch verrühren und 15 Min. stehen lassen. Unter das Mehl die Hefe, das zerlassene Fett, Vanillinzucker, Zucker, Eigelb, Salz und Zitronenschale geben und gut verkneten. Den Teig 30 Min. gehen lassen, danach auf gefettetem Blech auswellen. Vorgefertigte Schablone auflegen und ausschneiden. Die Konturen mit in Öl getauchtem Messer einritzen. Eigelb mit Milch verrühren, Figur damit bestreichen. Augen und Knöpfe aus den Sultaninen, die Schürze aus Mandeln und Angelika bilden. Bei 175 Grad (Gas Stufe 2) etwa 18 Minuten backen.

Mengenangabe: 1 Figur
2085 kcal / 8725 kJ

1.193 Weihnachtsengel aus Mürbeteig

375 g Mehl
150 g Puderzucker
200 g Margarine
2 Pkg. Vanillinzucker
1 Ei

Zum Garnieren:
250 g Puderzucker
1 Eiweiß
Zuckerperlen
Lebensmittelfarben (Schwartzau)

Mehl mit Puderzucker in eine Schüssel sieben, mit 1 Prise Salz, geschmeidigem Fett, Vanillinzucker und Ei mit den Knethaken eines Handrührgerätes verkneten. 1 Stunde kalt legen, danach auf gefettetem Blech auswellen. Vorher angefertigte Schablone auflegen, Engel ausschneiden. Bei 180 Grad (Gas Stufe 2) ca. 18 Min. backen.

Für die Zuckerglasur Puderzucker sieben, mit Eiweiß verrühren, färben. Flügel bestreichen. Aus Butterbrotpapier Spritztüten formen, Guss einfüllen. Konturen spritzen. Engel mit Zuckerperlen verzieren. Zum Verschenken Engel in Klarsichtfolie einpacken.

Mengenangabe: 1 Figur
4865 kcal / 20355 kJ

1.194 Weiße Nürnberger Lebkuchen

350 g ungeschälte Mandeln
1 gestr. TL Zimt
1 Prise Muskat
1 Msp. gemahlene Nelken
50 g Zitronat und Orangeat, gemischt
3 Eiweiß
1 Prise Salz

250 g Puderzucker
ungefähr 20 runde Backoblaten (9 cm Ø)

Glasur:
50 g Puderzucker
1 EL heißes Wasser
einige Tropfen Zitronensaft

Mandeln fein reiben, Gewürze, feingehacktes Zitronat und Orangeat untermischen. Eiweiß ohne Eigelbspuren in fettfreier Schüssel mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen.

Zucker 5 Minuten mit Handrührgerät gut unterschlagen. Mandel-Gewürzmischung unterheben. Die Masse auf Backoblaten hügelartig aufstreichen (in der Mitte etwa 2 cm hoch), auf Bleche setzen und über Nacht trocknen lassen. Danach im Backofen bei 150 Grad (Gas Stufe 1) etwa 40 Min. backen. Glasur bereiten, Lebkuchen damit bepinseln. Mit Mandeln oder auch kandierten Früchten garnieren.

Mengenangabe: 20 Stück

pro Stück ca.: 130 kcal / 545 kJ

1.195 Wespennester

250 g Mandeln

200 g Zucker

3 Eiweiß

1 Prise Salz

125 g Schokolade (Kuvertüre)

Die gebrühten, abgezogenen Mandeln in Stifte schneiden, mit der Hälfte des Zuckers anrösten. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, restlichen Zucker nach und nach unterschlagen. Schokolade grob hacken und mit den gerösteten Mandelstiften mischen. Schokoladen-Mandelmasse unter den Eischnee heben und einige Minuten in den Kühlschrank stellen. Danach kleine Häufchen auf ein gefettetes und bemehltes Backblech setzen. Plätzchen bei 160 Grad (Gas Stufe 1) ca. 25 Minuten backen.

Mengenangabe: 55 Stück - **pro Stück ca.:** 65 kcal / 270 kJ

1.196 Whisky-Schokoladen-Bissen

100 g Nüsse

150 g bittere Kuvertüre

2 EL süße Sahne

125 g Butter oder Margarine

75 g Zucker

1 Pkg. Vanillinzucker

1 TL Zimt

1 EL Kakao

3 Eier

150 g Mehl

1 TL Backpulver

125 g Puderzucker

6 EL Whisky

Nüsse fein hacken. Zerkleinerte Kuvertüre, Sahne, Fett unter Rühren 1/2 Min. bei geringer Hitze kochen lassen. Zucker, Vanillinzucker, Zimt und Kakao untermischen. Ist die Masse erkaltet, nacheinander Eier, gehackte Nüsse, gesiebttes Mehl und gesiebttes Backpulver unterrühren. Den Teig in gefettete Springform (24 cm O) streichen, im auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Teig aus der Form nehmen, erkalten lassen und mit der Hälfte des Whiskys beträufeln, dann in 4 cm große Rauten schneiden. Puderzucker mit Whisky glattrühren und Bissen damit bestreichen oder bepinseln.

Mengenangabe: 20 Stück **pro Stück ca.:** 195 kcal / 815 kJ

1.197 Wiener Nussplätzchen

80 g Butter oder Margarine
 50 g Honig
 1 Eigelb
 1/2 TL Zimt
 2 EL Rum
 75 g gemahlene Haselnüsse
 100 g Weizenvollkornmehl

50 g Weizenmehl Type 405

Belag:

2 Eiweiß
 70 g Honig
 100 g geriebene Haselnüsse
 1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von

Fett mit Honig, Eigelb, Zimt und Rum schaumig schlagen. Nüsse und Mehl unterrühren. Teig ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Dann auf bemehlter Unterlage dünn ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Auf ein gut gefettetes Backblech legen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Dabei zum Schluss langsam den Honig zugeben. Nüsse und Zitronenschale unterheben. Schaummasse in einen Spritzbeutel füllen. Mit einer großen Sterntülle Tupfer auf die Plätzchen setzen. Im auf 175 Grad (Gas Stufe 2) vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten backen.

Mengenangabe: 40 Stück

pro Stück ca.: 70 kcal / 305 kJ

1.198 Würzige Zimtsterne

3 Eiweiß
 200 g Puderzucker
 200 g geriebene Mandeln
 1 gestr. EL Zimt

1 Msp. Nelken
 1 Msp. Kardamom
 1 Msp. Kakao

Eiweiß steifschlagen. Puderzucker darübersieben und ca. 3 Min. unterrühren. Ca. 4 EL für die Glasur beiseite stellen. Übrige Eischneemasse mit Mandeln und Gewürzen vermischen. Mandelmasse auf einem mit Zucker bestreuten Backbrett 1 cm dick auswellen. Aus der Teigplatte Sterne ausstechen. Sterne mit Glasur bepinseln und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Zimtsterne im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Gas Stufe 1) ca. 25 Min. backen.

Tipp: Zimtsterne können Sie auch mit Kakao vermischter Puderzuckerglasur oder mit Pistazien garnieren.

Mengenangabe: 40 Stück

pro Stück ca.: 45 kcal / 190 kJ

1.199 Zartknusprige Anisplätzchen

4 Eier	1 Prise Salz
300 g Puderzucker	300 g Mehl
1 TL frisch gemahlener Anis	

Ein bis zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Die Eier in eine große Rührschüssel geben und den Puderzucker daraufsieben. Den Anis und das Salz zugeben und alles mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einer hellgelben Schaummasse aufschlagen. Nach und nach das Mehl unter die Masse rühren, bis ein fester, aber noch etwas verlaufender Teig entsteht.

Aus dem Teig mit einem Teelöffel (oder evtl. mit dem Spritzbeutel) kleine Häufchen mit reichlich Abstand zueinander auf die Bleche setzen. Plätzchen in einem mäßig warmen Raum über Nacht trocknen lassen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Plätzchen im heißen Backofen ca. 15 Min. hellgelb backen. Die Anisplätzchen sollen beim Backen von unten 'Füßchen' bekommen.

Bleche herausnehmen, Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech auf ein Kuchengitter ziehen und abkühlen lassen. Plätzchen vorsichtig vom Papier ablösen und in luftdicht verschließbaren Keksdosen lagern.

Mengenangabe: 70-80 Stück

Backen 14 Min.

Trocknen ca. 8 Stunden

Zubereitungszeit 10 Min.

1.200 Zebra-Zimtbusserl

25 Backoblaten (à 50 mm Ø)	50 g gemahlene Haselnüsse (mit Haut)
100 g Puderzucker	50 g gehackte Haselnüsse
1 Msp. Zimt	50 g Zartbitterkuvertüre
2 frische Eiweiß (Gr. M)	Backpapier
Salz	1 Einmalspritzbeutel
30 g Speisestärke	oder 1 kleiner Gefrierbeutel

Oblaten auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Puderzucker und Zimt mischen, sieben.

Eiweiß und 1 Pr. Salz steif schlagen. Unter weiterem Schlagen nach und nach Zimtzucker einrieseln lassen. Stärke und gemahlene und gehackte Nüsse mischen, unter den Eischnee heben. Mithilfe von 2 Teelöffeln als Häufchen auf die Oblaten setzen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 150°C/Umluft: 125°C/Gas: Stufe 1) ca. 20 Minuten backen (sie laufen etwas auseinander). Auskühlen. Kuvertüre grob hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. In einen Einmalspritzbeutel füllen, unten eine kleine Ecke abschneiden. Kekse mit Schokostreifen verzieren. Trocknen lassen.

Tipp: Bei Umluft können Sie mehrere Keksbleche gleichzeitig abhacken, denn die Wärme wird gleichmäßig im Ofen verteilt. Bei Ober- und Unterhitze dagegen backt man die Bleche nacheinander.

Mengenangabe: 25 Stück

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Backzeit pro Blech ca. 20 Min.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 50 kcal

1.201 Zedernbrot

3 frische Eiweiß (Gr. M)

Salz

250 g Zucker

1 Pkg. Vanillinzucker

350 g gemahlene Mandeln (mit Haut)

2 TL Zimt

etwas + 125 g Puderzucker

Backpapier

Frischhaltefolie

2 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. Unter weiterem Schlagen Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er sich ganz gelöst hat. Mandeln und Zimt mischen, mit dem Teigschaber darunterheben und kurz verkneten.

Ein Stück Backpapier mit etwas Puderzucker bestäuben. Erst den Teig, dann Frischhaltefolie darauflegen. Den Teig 1/2 cm dick ausrollen. Monde (ca. 5 cm O) ausstechen, dabei die Ausstechform zwischendurch immer wieder in Puderzucker tauchen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

1 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. Unter weiterem Schlagen 125 g Puderzucker einrieseln lassen. Monde damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 150°C/Umluft: 125 °C/ Gas: Stufe 1) ca. 15 Minuten backen (nach ca. 5 Minuten abdecken). Auskühlen lassen.

Mengenangabe: 60 STÜCK

Backzeit pro Blech ca. 15 Min.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

pro Stück ca.: 80 kcal

1.202 Zimt-Schoko-Sterne

100 g Zartbitterschokolade

4 Eiweiß

250 g Feinster Zucker

1 TL Zimtpulver

1-2 TL Kakaopulver

450 g gemahlene Haselnüsse

Puderzucker

Schokolade reiben. Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. 150 g Eischnee abgedeckt beiseitestellen. Rest mit Zimt, Schokolade, 1 TL Kakao, 400 g Nüssen mischen.

Ofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad) vorheizen. Gefrierbeutel aufschneiden, mit Puderzucker und Nüssen bestreuen, Teig darauf ca. 8 mm dick ausrollen. Sterne (Ø 5,5 cm) ausstechen. Auf mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit 100 g Eiweiß bestreichen. 12-14 Min. backen.

Teigreste mit Rest Nüssen, Kakao verkneten, mit 50 g Eiweiß bestreichen. Sterne ausstechen, backen. Nach Wunsch mit Kakao bestäuben.

Mengenangabe: 45 Stück

Backen ca. 12 Min.

Vorbereiten ca. 60 Min.

pro Stück ca.: 80 kcal; E 2 g, F 7 g, KH 2 g

1.203 Zimtmakronen

4 Eiweiß	300 g gemahlene Haselnüsse
1 Prise Salz	1 TL Vanillemark
1 EL Zitronensaft	2 TL gemahlener Zimt
125 g Puderzucker	Kakao zum Bestäuben

Eiweiß mit Salz und Zitronensaft steif schlagen, dabei nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen. So lange schlagen, bis der Eischnee Spitzen bildet.

Gemahlene Haselnüsse, Vanillemark sowie Zimt mischen und unter den Eischnee heben.

Ofen auf ISO Grad vorheizen. 1 Bleche mit Backpapier auslegen. Mit 2 Teelöffeln Häufchen von der Makronenmasse abstechen und auf die Bleche setzen. Im Ofen jeweils ca. 25 Min. backen.

Die Makronen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In einer gut schließenden Dose aufbewahren. Kurz vor dem Servieren mit etwas Kakao bestäuben.

TIPP: Wer mag, kann die Zimtmakronen noch in Schokolade tauchen. Dazu 150 g Vollmilchkuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen, 1/2 TL Zimt unterrühren. Die Makronen mit der Unterseite kurz in die Kuvertüre tauchen und auf Backpapier trocknen lassen. In Folie verpackt ein nettes Mitbringsel.

Mengenangabe: 50 Stück

Backen ca. 50 Min.

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Stück: 50 kcal; E 1 g, F 4 g, KH 3 g

1.204 Zimtmakronen

2 Eiweiß	120 g Kokosraspel
1 EL Zitronensaft	1 EL feingeschnittenes Zitronat
100 g Honig	1 EL feingeschnittenes Orangeat

1 1/2 TL Zimt

Außerdem:

etwa 30 Oblaten (Ø 3 cm).

Eiweiß und Zitronensaft steif schlagen. Honig einfließen lassen. Die Kokosraspel mit Zitronat, Orangeat, Zimt mischen, unterheben. Mit 2 Teelöffeln Häufchen auf Oblaten setzen. Im auf 160 Grad (Gas Stufe 1) vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen.

Mengenangabe: 30 Stück**pro Stück ca.:** 30 kcal / 130 kJ**1.205 Zimtsterne**

450 g Puderzucker

2 TL Zimt

5 Eiweiß

2 cl Kirschwasser

500 g gemahlene Mandeln

Puderzucker für die Arbeitsfläche

Puderzucker sieben. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. 3 gut gehäufte EL Eischnee abnehmen und beiseite stellen.

Unter die übrige Masse nach und nach Mandeln, Zimt, Kirschwasser mengen. Der Teig sollte kaum kleben. Evtl. noch gemahlene Mandeln unterkneten.

Ofen auf 140 Grad vorheizen. Teig mit Hilfe von Klarsichtfolie auf der mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen, auf 3 mit Backpapier ausgelegte Bleche geben. Mit beiseite gestelltem Eischnee bestreichen. Je Blech ca. 25 Min. backen. Die Unterseite sollte sich noch etwas weich anfühlen.

Mengenangabe: 70 Stück**Backen** ca. 75 Min.**Zubereitungszeit** ca. 50 Min.**pro Stück:** 70 kcal; E 1 g, F 4 g, KH 6 g**1.206 Zitronenherzen**

3 Eigelb

Puderzucker zum Arbeiten

120 g Zucker

Für die Glasur

2 TL Vanillezucker

100 g Puderzucker

5 Tropfen Zitronenaroma

2-3 EL Zitronensaft

200 g gemahlene Mandeln

Zitronenzesten (unbehandelt)

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Eigelbe mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenaroma schaumig rühren. Die Mandeln hinzufügen und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche circa 3 mm dick ausrollen. Plätzchen in Herzform ausstechen und auf die Bleche legen. Im vorgeheizten Backofen circa 12 Minuten backen.

Die fertigen Plätzchen mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einer Glasur verrühren und die Herzen damit bestreichen. Die Zitronenzesten darüberstreuen und fest werden lassen.

Mengenangabe: 40 Stück bzw. 2 Backbleche

Backzeit: 12 Minuten

Zubereitungszeit: 45 Minuten

1.207 Zoo & Co. aus Lebkuchen

Teig:

500 g Honig

100 g Margarine

100 g Zucker

750 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

1 Pkg. Lebkuchengewürz

Garnitur:

30 g Eiweiß

90 g Puderzucker

verschiedenes Zuckerwerk

Teig: Honig, Fett und Zucker einmal aufkochen und abkühlen lassen. Gesiebtetes Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz zufügen und alles gut verkneten. Teig über Nacht ruhen lassen. Die Schablonen für Bäumchen, Elefanten, Sterne etc. aus Pappe anfertigen. Teig 1/3 cm dick auswellen und mit Hilfe der Schablonen Figuren ausschneiden. Figuren auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, im auf 175 Grad (Gas Stufe 2) vorgeheizten Backofen etwa 12-15 Min. backen.

Garnitur: Aus Eiweiß und Puderzucker eine Glasur bereiten, erkaltete Figuren damit überziehen und mit Zuckerwerk garnieren.

Mengenangabe: 50 Figuren

100 kcal / 420 kJ

Index

ADVENT

Bärentatzen, 2

MACARONS

Erdnuss-Macarons, 13

Himbeer-Macarons mit Schokoglasur,
29

Lebkuchen-Macarons, 47

Macarons mit gebrannten Mandeln und
Schokocreme, 50

Macarons mit Kirsch, 51

Mandarinen-Macarons, 53

Schokoladen-Macarons, 88

Vanille-Macarons, 100

MAKRONE

Kokos-Marzipan-Makronen, 43