



Advent, Advent ein Lichtlein brennt

Feines Gebäck zur Weihnachtszeit
von
Lothar Schäfer

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

©1994 .. 2001

L. Schäfer
Dellenburg 11,
44869 Bo.-Wattenscheid

Inhaltsverzeichnis

1	Grundlagen, Informationen	1
1.1	Tipps zur Adventsbäckerei	1
2	Kuchen, Gebäck, Pralinen	3
2.1	Anisplätzchen	3
2.2	Anisringe	3
2.3	Aprikosen-Pfaffenhütchen	3
2.4	Aprikosenkugeln	4
2.5	Basler Leckerli	5
2.6	Berliner Brot	5
2.7	Bremer Klaben	6
2.8	Brune kager Dänische braune Kuchen	6
2.9	Brunslis	7
2.10	Bunte Marzipankekse	7
2.11	Buntes Lebkuchenhäuschen	8
2.12	Capuccino-Türmchen	8
2.13	Cornflakes-Kugeln	9
2.14	Dattelmakronen	9
2.15	Eierkränze	10
2.16	Eierlikör-Ringe	10
2.17	Eigelbmakronen	11
2.18	Elisenlebkuchen	11
2.19	Engelsaugen	12
2.20	Feigenschäumchen	12
2.21	Feine Pistazientaler	13
2.22	Feines Zitronengebäck	13
2.23	Florentiner mit Cashewkernen	14
2.24	Florentiner mit Mandeln	14
2.25	Früchtestreifen	15
2.26	Gefüllte Gewürzschnitten	15
2.27	Gefüllte Mürbchen	16
2.28	Gefüllte Mürbeteigherzen	17
2.29	Gefüllte Mürbeteigsterne	17
2.30	Gefüllte Walnußtaler	18
2.31	Gefülltes Sandgebäck	18
2.32	Gewürzkecken	19
2.33	Gewürzrhomben	19
2.34	Gewürzschnitten	20
2.35	Gewürztaler	20

2.36	Goro	21
2.37	Großmutter's Spritzgebäck Linger Brötchen	21
2.38	Haferflocken-Nußgebäck	22
2.39	Haferflockenplätzchen	22
2.40	Haselnuß-Lebkuchen	23
2.41	Haselnuss-Mokka-Makronen	23
2.42	Haselnußtaler	24
2.43	Heidesand	24
2.44	Heidesand	25
2.45	Hörnchen	25
2.46	Honig-Busserln	25
2.47	Honigherzen	26
2.48	Joghurt-Pralinensterne	27
2.49	Kokos-Crisps	27
2.50	Kokosmakronen mit Ingwer	28
2.51	Kokosplätzchen	28
2.52	Kokosplätzchen	28
2.53	Kokosringe	29
2.54	Korinthen-Plätzchen	29
2.55	Kürbiskernlinge	30
2.56	Lebkuchen-Schmalznüsse	30
2.57	Lebkuchenkipferln	31
2.58	Linzer Herzen	31
2.59	Linzer Plätzchen	32
2.60	Lusikkaleivät Löffelgebäck	32
2.61	Makronenstreifen mit Konfitüre	33
2.62	Mandelblättchen	33
2.63	Mandelbrot	33
2.64	Mandelmakronen	34
2.65	Marzipan - Zwerge	34
2.66	Marzipan-Nongat-Herzen	35
2.67	Marzipan-Orangen-Pralinees	35
2.68	Marzipanherzen	36
2.69	Marzipanstangen	36
2.70	Marzipanstollen	37
2.71	Mecklenburger braune Pfeffernüsse	38
2.72	Mini-Rumkugeln	38
2.73	Mohn-Pflaumenmus-Plätzchen	39
2.74	Mohnkipferln	39
2.75	Mohnstriezel	40
2.76	Müsli-Florentiner	40
2.77	Nonplusultra	41
2.78	Nougatringe	41
2.79	Nuß-Elisenlebkuchen	42

2.80	Nußhörnchen	42
2.81	Nussplätzchen	43
2.82	Nußriegel mit Hagebuttenmark	44
2.83	Paraisten piparkakut Pfefferkuchen nach Parainen Art	44
2.84	Pfefferkuchen	44
2.85	Pfefferkuchen "Thea"	45
2.86	Pinien-Plätzchen	45
2.87	Pinienkern-Makronen	46
2.88	Pistazien-Husarenkrapfen	46
2.89	Pistaziengebäck	47
2.90	Pretzer Eierkringel	47
2.91	Quarkstollen	47
2.92	Rheinhessische Glühweinspitzen	48
2.93	Rumkugeln	49
2.94	Rumtrüffel	49
2.95	Sahnetrüffel-Tütchen	50
2.96	Sandmoppen	50
2.97	Sandtörtchen	51
2.98	Schlesische Mohnkränze	51
2.99	Schmalzkränzchen	51
2.100	Schmalznüsse	52
2.101	Schneebällchen	52
2.102	Schoko-Knuspertaler	53
2.103	Schokoküsse mit Mandeln	53
2.104	Schokoladen-Petit-Fours	54
2.105	Schokoladenspritzerln	54
2.106	Schwarzweißkonfekt	55
2.107	Schwedische Pfefferkuchen	55
2.108	Serinaplätzchen	56
2.109	Sesam-Makronen	56
2.110	Sirupknusperle	56
2.111	Sirupsplätzchen	57
2.112	Spekulatius	57
2.113	Spritzgebäck	58
2.114	Spritzgebäck, schlesische Art	58
2.115	Strudelplätzchen mit Mohnfüllung	58
2.116	Süße Hausfreunde	59
2.117	Vanille-Sandplätzchen	59
2.118	Vollkornplätzchen	60
2.119	Walnuss-Bärentatzen	60
2.120	Walnussschnitten	61
2.121	Walnusstaler	61
2.122	Walnusstaler	62
2.123	Weihnachts-Brownies	62

2.124	Weihnachtskerzen zum Aufessen	63
2.125	Weihnachtskringel	63
2.126	Zarte Nußkugeln	64
2.127	Zedernbrot	65
2.128	Zimtherzen	65
2.129	Zimtsterne	66

1 Grundlagen, Informationen

1.1 Tipps zur Adventsbäckerei

Backpapier:

Es gibt Teige, die kleben auch auf einem gut geretteten Backblech leicht fest, Das liegt am hohen Zuckeranteil, zum Beispiel bei Baiser. Legen Sie Ihre Form oder das Backblech in solchen Fällen am besten mit Backpapier aus. So gehen Sie ganz sicher. Im Gegensatz zu Pergamentpapier ist Backpapier beidseitig beschichtet und muß nicht mehr extra gefettet werden.

Gewürzmischungen:

Für Lebkuchen und Honigkuchen gibt es bereits fertige Gewürzmischungen zu kaufen. Sie enthalten: Anis, Ingwer, Kardamom, Koriander, Muskat, Nelken, Piment und Zimt, Wer selten backt, ist mit solchen Mischungen bestens bedient, da Gewürze bei längerer Lagerung schnell an Aroma verlieren. Gewürze sollten luftdicht verschlossen, dunkel und trocken lagern.

Trockenfrüchte:

Gedörrte Früchte wie Apfelringe, Kumpflaumen, Datteln, Feigen, Weinbeeren und Aprikosen gehören zu den ältesten und traditionsreichsten Backzutaten. Im Zuge des gesundheitsbewußten Backens verwendet man sie wieder häufiger, weil sie durch ihre Süße einen Teil des Zuckers ersetzen und gleichzeitig eine Menge Ballaststoffe liefern.

2 Kuchen, Gebäck, Pralinen

2.1 Anisplätzchen

5 Eigelb	1/2 TL Hirschhornsalz
400 g Puderzucker	Zucker zum Bestreuen
1 TL gem. Anis oder	
2 TL Anissamen	

Eigelb und Puderzucker schaumig rühren. Anis und Hirschhornsalz unterrühren, mit 2 Teelöffeln Teighäufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit wenig Zucker bestreuen.

Schaltung: 180 - 200°, 2, Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 8 - 10 Minuten

Tip: Statt Anis Ingwer oder Vanille verwenden.

2.2 Anisringe

5 Eier	2 Msp. Anis (gemahlen)
500 g Puderzucker	500 g Mehl
1 Prise Salz	
1 EL Pernod (franz. Anisschnaps)	

Eier und Puderzucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen Salz, Pernod und Anis unterrühren. Das Mehl untermischen und alles zu einen Teig verkneten.

Teig in einem Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle (Nr. 5) füllen und Mit Abstand zueinander Kreise (etwa 6 cm o) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen und im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 120 - 140°, 2. Schiebeleiste v.u. 120 - 140°, Umluftbackofen 20 - 25 Minuten

Mengenangabe: 90 Stück

Zubereitungszeit 50 Minuten

2.3 Aprikosen-Pfaffenhütchen

200 g Mehl	100 g Butter oder Margarine
75 g Zucker	2 Eier
2 P. Vanillezucker	2 EL Wasser
1 Prise Salz	60 g getr. Aprikosen

2 EL Mandellikör (oder Orangensaft) 2 EL Schlagsahne
 1 EL abgeriebene Orangenschale
 40 g Mandeln (gehackt)

Mehl, Zucker, 1 P. Vanillezucker, Salz, Fett, 1 Ei und Wasser verkneten. Teig in Folie wickeln und 1 Std. kaltstellen.

Für die Füllung Aprikosen hacken, mit Likör oder Saft vermengen und 15 Min. ziehen lassen. 1 Ei trennen. Eiweiß, Aprikosen, 1 P. Vanillezucker, Orangenschale und Mandeln verrühren.

Teig 5 mm dick ausrollen. Kreise von 5 cm Ø ausstechen. Je 1/4 TL der Füllung in die Mitte der Kreise geben. Teig über der Füllung mit drei Fingern zusammendrücken. Eigelb und Sahne verquirlen. Hütchen damit bepinseln, auf ein Blech mit Backpapier setzen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 18-20 Minuten.

Auskühlen lassen.

Mengenangabe: 50 Stück

Zubereitungszeit 90 Minuten

2.4 Aprikosenkugeln

<i>Teig</i>	1 Ei
250 g Honig	200 g getrocknete Aprikosen
125 g Zucker	Oblaten (5 cm Ø)
100 g Butter	1 Eigelb
1 Pkg. Lebkuchengewürz	1/2 EL Wasser
600 g Mehl	25 g gehackte Haselnußkerne
2 TL Backpulver	25 g gehackte Pistazienkerne
1 Prise Salz	

Honig mit Zucker, Butter und Gewürz unter Rühren erwärmen und abkühlen lassen. Mehl, Backpulver, Salz und Ei zur Honigmasse geben und zu einem Knetteig verarbeiten. Teig zugedeckt über Nacht ruhen lassen.

Aprikosen fein hacken. Teig 3 mm dick ausrollen. Plätzchen von 5 cm Durchm. ausstechen, jeweils 1 TL Aprikosen daraufgeben und zu Kugeln formen. Auf Oblaten oder auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eigelb mit Wasser verquirlen, Kugeln damit bestreichen und mit Haselnüssen und Pistazien bestreuen. In den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 °C / 18 bis 20 Minuten. Abgekühlt in eine Blechdose geben. Nach etwa 20 Tagen sind die Kugeln weich.

2.5 Basler Leckerli

Teig

300 g Honig
200 g Zucker
1 EL gem. Zimt
1 Pr. gem. Nelken
1 Msp. geriebene Muskatnuß
150 g gehackte Mandeln
1 TL abger. Zitronenschale
75 g gewürfeltes Orangeat

75 g gewürfeltes Zitronat
8 EL Kirschwasser
400 g Mehl
1 TL Backpulver

Glasur

100 g Puderzucker
3 EL Kirschwasser oder Wasser

Honig und Zucker unter Rühren auf 3 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Zimt, Nelken und Muskat hineinrühren, den Topf von der Kochstelle ziehen und etwas abkühlen lassen.

Mandeln und Zitronenschale, Orangeat, Zitronat und Kirschwasser unter die warme Honigmasse rühren. Mehl und Backpulver zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Ein Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf ca. 1/2 cm dick ausrollen, einige Stunden oder über Nacht stehen lassen, dann erst backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v. u. 160 - 180°, Umluftbackofen ca. 25 Minuten Puderzucker mit Kirschwasser oder Wasser verrühren, das heiße Gebäck sofort nach dem Backen damit bestreichen. Den Kuchen in 2 x 6 große Streifen schneiden.

2.6 Berliner Brot

75 g Vollmilch-Schokolade
2 Eier
250 g brauner Zucker
70 g Apfelkraut
2 EL Rum
1 Msp. Piment
1 EL Zimt

250 g Mehl
1 TL Backpulver
125 g gehackte Mandeln
40 g gewürfeltes Zitronat
50 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft

Schokolade raspeln. Eier und 2 EL. Wasser schaumig rühren. Zucker nach und nach unterrühren, bis die Masse dickcremig ist. Apfelkraut, Rum, Gewürze, Mehl, Backpulver, Mandeln, Zitronat und Schokolade zufügen. Alles gut verrühren. Backofen auf 200°C vorheizen. Teig auf ein Blech mit Backpapier streichen. Auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen. Teigplatte stürzen. Papier anfeuchten, abziehen, Teig sofort in Rechtecke schneiden. Mit Zitronenglasur bestreichen.

Mengenangabe: 60 Stück

2.7 Bremer Klaben

<i>Zutaten</i>	300 ml lauwarme Milch
700 g Rosinen	80 g Hefe
80 g Zitronat	80 g Zucker
40 g Orangeat	1/2 TL Salz
60 g Mandeln	1 unbehandelte Zitrone
3 cl Rum	1/2 TL gem. Kardamom
<i>Teig</i>	<i>zum Bestreuen</i>
1 kg Mehl	80 g Puderzucker
400 g weiche Butter	

Am Vortag: Rosinen waschen, gut abtropfen lassen, mit fein gewürfeltem Zitronat, Orangeat und gehackten Mandeln in einer Schüssel mischen, mit Rum beträufeln und zugedeckt stehen lassen.

Am nächsten Tag alle Zutaten für den Hefeteig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit den Knethaken in 5 Min. zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Den Backofen 5 Min. auf 50° vorheizen, ausschalten, den zugedeckten Teig 20 - 30 Min. im Backofen aufgehen lassen. Danach kurz durchkneten und die mit Rum befeuchteten Trockenfrüchte einarbeiten. Den Teig in eine gefettete große Kastenform geben. Zugedeckt noch einmal ca. 1 Stunde gehen lassen, dann backen.

Schaltung: 170 - 190°, 1. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen ca. 1 Stunde Den Klaben vor dem Herausnehmen aus dem Backofen mit einem Holzstäbchen prüfen. Den Klaben mit Puderzucker bestreuen.

2.8 Brune kager Dänische braune Kuchen

250 g Butter	2 TL Zimt
200 g Zucker	1/2 TL gemahlener Ingwer
125 g heller Sirup	7 g Pottasche
75 g geriebene Mandeln	500 g Mehl
75 g gehacktes Zitronat	
1/2 TL gemahlene Nelken	

Butter, Zucker und Sirup ankochen Mandeln, Zitronat und Gewürze unterrühren.

Pottasche in etwas kochendem Wasser auflösen und in die Masse rühren. Teig abkühlen lassen und mit Mehl verkneten. Rollen von etwa 2 cm Y formen und in Folie verpackt 24 Stunden kühl stellen. In dünne Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen setzen und hellbraun backen.

E: Mitte. T: 200 °C / 8 bis 10 Minuten. Tip: Die Plätzchen haben nach 14 Tagen Lagerdauer in einem geschlossenen Gefäß das beste Aroma.

2.9 Brunli

250 g gemahlene Mandeln	1 Pk. Vanillinzucker
250 g Puderzucker	2 EL Kirschwasser
50 g Kakao	2 Eiweiße
1 Prise gemahlene Nelken	50 g Zucker zum Bestreuen
1 Prise Zimt	

Mandeln in eine Schüssel geben, Puderzucker darübersieben, mit Kakao, Gewürzen, Vanillinzucker und Kirschwasser vermischen. Eiweiße steif schlagen, nach und nach so viel unter die Mandelmasse ziehen, daß ein fester Teig entsteht. Diesen in eine Folie wickeln und eine Stunde kühl stellen.

Dann auf einer gezuckerten Fläche gut 1 cm dick ausrollen, Sterne von 4 cm Durchmesser ausstechen. Auf ein Blech mit Backpapier geben, 4 Stunden trocknen lassen.

Ofen auf 200°C vorheizen. Plätzchen 6 bis 8 Minuten backen. Sie sollen Innen noch etwas feucht sein. Abkühlen lassen. Mit Wasser bestreichen, mit Zucker bestreuen.

Mengenangabe: 80 Stück

2.10 Bunte Marzipankekse

300 g Mehl	1 TL Speisefarbe, gelbe
150 g Butter oder Margarine	1 TL Speisefarbe, rote
90 g Zucker	1 EL Kakao
4 Tr. Backaroma "Bittermandel"	200 g Puderzucker
2 Eier	2 EL Zitronensaft
200 g Marzipanrohmasse	
1 TL Speisefarbe, grüne	

Mehl, Fett, Zucker, Backaroma, 1 Ei und 1 Eigelb mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 1 Std. kaltstellen.

Den Teig zwischen 2 Gefrierfolien 5 mm dünn ausrollen. Verschiedene Formen ausstechen, auf Bleche mit Backpapier setzen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 9-12 Minuten.

Je 50 g Marzipan mit Speisefarbe gelb, rot und grün und mit dem Kakao braun färben. Zwischen 2 Lagen Folie ausrollen, kleine Formen ausstechen oder ausschneiden.

Für die Dekoration 1 Eiweiß, Puderzucker und Zitronensaft mit dem Handrührgerät zu einem festen Guß aufschlagen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Plätzchen mit dem Guß verzieren, das Marzipan mit Guß daraufkleben und antrocknen lassen.

Mengenangabe: 70 Stück

Zubereitungszeit 100 Minuten

2.11 Buntres Lebkuohenhäusohen

100 g Marzipanrohmasse	Kuvertüre
50 g Butter	Puderzuckerguss
60 g Zucker	Zuckerschrift und
2 Eier (Größe M)	Süßigkeiten zum Verzieren
100 g Mehl	<i>Außerdem:</i>
2 EL gemahlene Mandeln	Mini-Backform Knusperhäuschen
1/2 TL Backpulver	

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Die Form fetten und dünn mit Mehl ausstauben. Die Marzipanrohmasse in feine Würfel schneiden.

Butter mit Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Eier und Marzipan zufügen. Rühren, bis das Marzipan ganz aufgelöst ist. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, locker und zügig unter die Marzipanmasse heben.

Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen 45-50 Min. backen. Häuschen aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Phantasievoll mit Kuvertüre, Zuckerguss und -schrift sowie kleinen Süßigkeiten verzieren.

Mengenangabe: 1 Häuschen:

Zubereitung ca. 20 Min.

Backen ca. 50 Min.

2.12 Capuccino-Türmchen

1 Tassenportion Cappucino-Pulver (12,5 g)	2 Eigelb
1 EL Wasser	280 g Mehl
180 g Butter oder Margarine	100 g Mokkaschokolade
80 g Puderzucker	200 g Nougat
1 Prise Salz	45 Mokkaohnen (ca.)
1 P. Vanillezucker	

Das Cappucino-Pulver in heißem Wasser auflösen. Fett, Puderzucker, Salz und Vanillezucker mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verrühren. Eigelb unterrühren. Mehl sieben, mit dem aufgelösten Cappucino-Pulver kurz unterkneten. Teig mit Folie zugedeckt 1 Std. kaltstellen, dann zu 2 Rollen von 30 cm Länge formen, 1 weitere Std. kaltstellen.

Die beiden Teigrollen in 3 - 4 cm dicke Scheiben schneiden, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Einen Fleischklopfer in Mehl tauchen und damit vorsichtig ein Muster in die Plätzchen drücken, den Klopfer zwischendurch immer wieder in das Mehl drücken. Plätzchen im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 8 - 10 Minuten Auskühlen lassen.

Die Mokkaschokolade hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Nougat ebenfalls zerkleinern und gleichmäßig unterrühren. Die Creme zugedeckt kaltstellen, bis sie spritzfähig ist. Von der Creme 1 EL abnehmen und beiseite stellen. Den Rest in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle füllen. Die Creme auf die Hälfte der Plätzchen jeweils auf die glatte Seite spritzen. Jeweils ein Plätzchen ohne Creme daraufsetzen. Die Mokka-Bohnen mit der restlichen Creme auf die Plätzchen kleben und fest werden lassen.

Mengenangabe: 45 Stück

Zubereitungszeit 90 Minuten

2.13 Cornflakes-Kugeln

150 g Cornflakes

2 Eier (getrennt)

150 g Butter oder Margarine

Salz

100 g Zucker

250 g Mehl

1 Pkt. Orange-back

100 g Schokoladenplätzchen

Die Cornflakes zerstoßen, davon 50 g mit Fett, Zucker, Orange-back, Schokoplätzchen, Eigelb, Salz, Mehl und Backpulver mit dem Handrührgerät verkneten. Zu 3 Rollen (20 cm lang) formen, 2 Std. kalt stellen.

In 1 cm dicke Scheiben schneiden, zu Kugeln formen. Zuerst im Eiweiß, dann in 100 g Cornflakes wenden. Auf einem Blech mit Backpapier im vorgeheizten Backofen backen. Schaltung: 180 - 200 , 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180 , Umluftbackofen 15 - 20 Minuten

Mengenangabe: 60 Stück

Zubereitungszeit 90 Minuten

2.14 Dattelmakronen

2 Eiweiß

250 g in Streifen geschnittene Datteln

100 g Puderzucker

250 g Mandelstifte

Eiweiß sehr steif schlagen. Gesiebten Puderzucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee glänzend und fest ist.

Mandeln und Datteln unterheben und mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. In den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 150°C / 20 bis 30 Minuten.

2.15 Eierkränze

250 g Mehl	1 Eigelb
40 g Zucker	1 TL Wasser
1 Pkg. Vanillin	
5 Tropfen Backöl Zitrone	<i>Zum Bestreuen</i>
1 TL Weinbrand	100 g gehackte Mandeln
2 hartgekochte Eigelbe	Zucker
175 g Butter	Zimt

Zum Bestreichen

Für den Teig alle Zutaten schnell verkneten und ca. 30 Minuten kalt stellen. Dann den Teig ca. 1/2 cm dick ausrollen und mit einer runden, gezackten Form (Y 5 cm) ausstechen. Die Plätzchen in der Mitte nochmals ausstechen (Y 2 cm). Die Ringe auf ein vorbereitetes Backblech legen, mit verquirltem Eigelb bepinseln, mit Mandeln und Zimt-Zucker bestreuen. Das Blech in den Gasbackofen einschieben und backen. (ca. 30 Stück)

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten Backen: Stufe 4 (220°C) Backzeit: ca. 12 Minuten

2.16 Eierlikör-Ringe

125 g Butter oder Margarine	70 g Speisestärke
250 g Puderzucker	100 g Mandeln (gehäutet, gemahlen)
1 Prise Salz	15 Mandeln (gehäutet ca. 15 g)
1 P. abger. Zitronenschale (6 g)	3 EL Eierlikör, evtl. mehr
1 Ei	
180 g Mehl	

Fett, 100 g Puderzucker, Salz und Zitronenschale mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verrühren, das Ei zufügen, Mehl und Speisestärke sieben, mit den gemahlenen Mandeln kurz unterkneten. Mit Folie zugedeckt 2 Std. kaltstellen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen. Mit einem runden, gezackten Ausstecher (5 cm Ø) Plätzchen ausstechen, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Aus der Hälfte der Plätzchen noch einmal mit einem runden, gezackten Ausstecher (3 cm Ø) die Mitte ausstechen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 8 - 10 Minuten.

Auskühlen lassen. Die Mandeln halbieren und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Ringe mit 10 g Puderzucker bestäuben. 140 g Puderzucker und Eierlikör zu einem glatten Guß verrühren, auf die Mitte der ganzen Plätzchen verteilen, die Ringe daraufsetzen, mit den Mandeln belegen und trocknen lassen.

Mengenangabe: 30 Stück

Zubereitungszeit 75 Minuten

2.17 Eigelbmakronen

3 Eigelb
 250 g Marzipanrohmasse
 75 g Puderzucker
 Oblaten (etwa 3 cm Ø)

Kirschstücke, kandierte
 Mandeln, halbierte abgezogene

Eigelb mit Marzipanrohmasse und Puderzucker zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, kleine Plätzchen auf die Oblaten spritzen und mit Kirschen und Mandeln garnieren. Auf ein Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 150 °C / 20 bis 25 Minuten, 5 Minuten 0.

2.18 Eiselbkekuchen

6 Eier (à 55 g)
 470 g Zucker
 1 Pk. Vanillezucker
 480 g Haselnüsse
 50 g grobgehackte Walnüsse
 100 g Zitronat, feingewürfelt
 100 g Orangeat, feingewürfelt
 1 Zitrone (unbeh.), abger. Schale von
 1 Orange (unbeh.), abger. Schale von
 1 EL Ingwerknolle, feingehackt
 (in Sirup eingelegt)

1/2 TL Zimt
 1/2 TL Nelken, gem.
 1/2 TL Piment
 1/2 TL Koriander
 1/2 TL Muskatblüte
 1/2 TL Kardamom
 Sackoblaten (Ø 5 cm)
 130 g Puderzucker
 2 EL Rum, ca.
 2 EL Rotwein, ca.
 200 g Kuvertüre

Gewürze

Eier, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät so lange schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Hälfte der Haselnüsse grob hacken, die andere Hälfte fein mahlen. Nüsse, Orangeat, Zitronat, Zitronen- und Orangenschale, Ingwer und Gewürze untermischen. Den Teig zugedeckt im Kühlschrank 24 Stunden ruhen lassen. Am nächsten Tag die Oblaten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Kleine Kugeln aus der Lebkuchenmasse formen und so auf die Oblaten setzen, daß ein 4 mm breiter Rand freibleibt; backen. (ca. 150 Stück)

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 12 - 15 Min. Die fertigen, hellbraunen Lebkuchen sollen innen noch weich sein; auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Ein Drittel der Lebkuchen bleiben so "natur", ohne Glasur.

Punschglasur: Puderzucker mit Rum und Rotwein glattrühren, das 2. Drittel der Lebkuchen auf der Oberseite damit bestreichen.

Schokoladenglasur: Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und das letzte Drittel mit der Schokolade glasieren.

Die glasierten Lebkuchen auf einem Kuchengitter trocknen lassen. Die fertigen Lebkuchen

in einer Blechdose aufbewahren. Einen Apfel mit hineinlegen, damit die Elisenlebkuchen weich und saftig bleiben. Nach etwa 10 Tagen haben Lebkuchen die optimale Beschaffenheit.

Zubereitungszeit 90 Minuten

2.19 Engelsaugen

Teig

120 g Mehl
75 g Butter
1 Eigelb
35 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker
abger. Schale 1/2 Zitrone

1 Pr. Salz

Füllung

2 EL Himbeerkonfitüre

Glasur

50 g Kuvertüre
Puderzucker zum Bestäuben

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach aus dem Teig ca. 25 kleine Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit einem Kochlöffelstiel eine Vertiefung in die Mitte der Teigkugeln drücken. Den Löffelstiel jedesmal vorher in Mehl tauchen, damit kein Teig daran kleben bleibt.

Himbeerkonfitüre glattrühren, in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben und in die Vertiefung der Teigkugeln spritzen. Die Plätzchen hellgelb backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen ca. 15 Minuten
Die Engelsaugen nach dem Backen abkühlen lassen. Kuvertüre schmelzen lassen, nur die Unterseite der Plätzchen hineintauchen, auf Pergamentpapier setzen. Die Oberseiten der Engelsaugen mit Puderzucker bestäuben. Nach dem Trocknen der Kuvertüre das Gebäck in eine Dose schichten, kühl aufbewahren.

2.20 Feigenschäumchen

160 g getrocknete Feigen
160 g Mandelstifte
2 Eiweiß

120 g Puderzucker
40 - 50 Backoblaten (o 5 cm)

Feingewürfelte Feigen und Mandelstifte in einer Pfanne auf 2 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 unter ständigem Rühren leicht bräunen, danach abkühlen lassen.

Eiweiß mit dem Handrührgerät ca. 15 Min. sehr steif schlagen, dabei den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. Feigen und Mandeln kurz unter den Eischnee heben.

Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf die Oblaten setzen, backen; aber nur ganz

leicht bräunen lassen.

Schaltung: 160 - 170°, 2. Schiebeleiste v. u. 140 - 150°, Umluftbackofen ca. 25 Minuten
Die Feigenschäumchen ausgekühlt in eine Gebäckdose schichten, gut verschlossen aufbewahren.

2.21 **Feine Pistazientaler**

100 g ungesalzene Pistazienkerne	25 g Kokosfett
100 g gemahlene Mandeln	30 g Kakao
240 g Puderzucker	2 EL gehackte Pistazienkerne
1 Eiweiß (Größe XL)	
2 EL Orangenlikör	

Die Pistazienkerne in einem Universalzerkleinerer ganz fein mahlen. Mit Mandeln und 4 EL Puderzucker in einer Rührschüssel mischen. Eiweiß und Orangenlikör zufügen. Die Zutaten zuerst mit den Schneebesen des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einer glatten Masse verkneten.

Die Konfektmasse zwischen Frischhaltefolie ca. 1,5 cm dick ausrollen und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden oder nach Belieben Formen ausstechen.

Für die Glasur das Kokosfett erwärmen. Kakao mit übrigem Puderzucker und 3 EL heißem Wasser glatt rühren. Kokosfett unterziehen. Das Konfekt damit überziehen, mit gehackten Pistazien verzieren und trocknen lassen. Evtl. mit Minze anrichten.

Mengenangabe: 30 Stück

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Stück 90 kcal / Eiweiß: 2 g, Fett: 5 g, Kohlenhydrate: 9 g

2.22 **Feines Zitronengebäck**

125 g Butter	125 g Mandelblättchen
125 g Zucker	<i>Zum Bestreichen</i>
2 EL Zitronensaft	100 g Zartbitter-Kuvertüre
100 g Mehl	

Butter und Zucker schaumig rühren. Zitronensaft dazugeben, zuletzt Mehl und Mandelblättchen unterheben. Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen auf ein vorbereitetes Backblech setzen. Das Blech in den Gasbackofen einschieben und backen. Die Zitronenplätzchen etwas abgekühlt vorsichtig vom Blech lösen und die Unterseite mit aufgelöster Kuvertüre bestreichen. (ca. 30 Stück)

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten Backen: Stufe 4 (220° C) Backzeit: ca. 12 Minuten

2.23 Florentiner mit Cashewkernen

320 g Mehl	50 g Zitronat
150 g Butter, kalte	2 EL Honig
125 g Erdnußbutter	1/8 l Schlagsahne
200 g Zucker	Mehl zum Bearbeiten
100 g Erdnüsse (ungesalzen)	
100 g Cashewkerne (ungesalzen)	

300 g Mehl, 100 g Butter, die Erdnußbutter und 100 g Zucker mit dem Handrührgerät verkneten. Den Teig 30 Min. kalt stellen.

Erdnüsse und Cashewkerne im Universalzerkleinerer hacken. Zitronat ebenfalls hacken. Restliche Butter mit restlichem Zucker und dem Honig in einen Topf geben, auf 3 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Sahne, Erdnüsse, Cashewkerne, Zitronat und das restliche Mehl dazugeben und 5 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 kochen.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche aus dem Teig Rollen von 3 cm Ø formen. Mit dem Lineal in eine rechteckige Form drücken und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200 , 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180 , Umluftbackofen 12 - 15 Minuten

Anschließend die Florentinermasse auf die Plätzchen streichen und weitere 5 Min. backen.

Mengenangabe: 50 Stück

Zubereitungszeit 60 Minuten

2.24 Florentiner mit Mandeln

750 g Butter oder Margarine	80 g Zucker
75 g Puderzucker	25 g Honig
1 Prise Salz	4 EL Schlagsahne
3 Eiweiß	80 g Mandelblättchen
150 g Mehl	50 g Halbbitterkuvertüre
60 g Speisestärke	

110 g weiches Fett, Puderzucker und Salz mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Nach und nach das Eiweiß unterrühren. Das Mehl und die Stärke mischen und unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 3 füllen.

Auf die Rückseite von 2 Bögen Backpapier (Backblechgröße) 40 Kreise mit 5 cm Ø zeichnen, Backpapier auf die Bleche legen. Teigringe auf die Kreise spritzen und kaltstellen, bis die Florentinermasse hergestellt ist.

Für die Masse 40 g Fett mit Zucker, Honig und Sahne aufkochen und 1 Min. auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 kochen (die Masse soll aber keine Farbe annehmen). Die Mandelblättchen unterrühren, etwas abkühlen lassen.

Mit einem kleinen Löffel etwas Masse in die Mitte der Kreise geben, mit angefeuchteten Fingerspitzen auseinanderdrücken. Im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 12-15 Minuten.

Auf Kuchengittern auskühlen lassen.

Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und über die Plätzchen spritzen.

Mengenangabe: 40 Stück

Zubereitungszeit 90 Minuten

2.25 Fruchtestreifen

Teig

3 Eier
5 EL Wasser
2 TL Zimt
1 Msp. gemahlene Nelken
1 Msp. Koriander
1 Msp. Kardamom
2 Zitronen, abgeriebene Schale von
1 Orange, abgeriebene Schale von
1 Pkg. Vanillinzucker
200 g Mehl
2 TL Backpulver
150 g entkernte Datteln
100 g Feigen

150 g Rosinen
100 g Zitronatwürfel
100 g Orangeatwürfel
200 g gehackte Haselnußkerne
100 g gehackte Mandeln

Guß

250 g Puderzucker
1 Zitrone, Saft von
1/2 Orange, Saft von

Zum Garnieren

abgezogene Mandeln
kandierte Früchte

Eier mit Wasser schaumig schlagen. Gewürze, Zitronen- und Orangenschale und Vanillinzucker hinzufügen. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.

Datteln und Feigen kleinschneiden und mit Rosinen, Zitronat, Orangeat, Haselnüssen und Mandeln unter die Teigmasse kneten. Den Teig auf einem gefetteten Backblech daumendick ausrollen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 175°C / 20 bis 25 Minuten. Aus Puderzucker, Zitronen- und Orangensaft einen Guß bereiten und den heißen Kuchen damit bestreichen.

Mit Mandeln und Früchten garnieren und nach dem Abkühlen in Streifen schneiden.

2.26 Gefüllte Gewürzsnitten

150 g Vollmilch-Kuvertüre
80 g Butter
4 Eier

100 g Zucker
2 P. Vanillezucker
1 Beutel Orangeback

1 Beutel Citroback
 2 EL Lebkuchengewürz
 1 TL Zimt
 1 Prise Salz
 100 g gemahlene Mandeln
 100 g Buchweizenmehl
 1 P. Schokoladenpuddingpulver
 2 TL Backpulver
 Orangensaft zum Tränken
 125 g Aprikosenkonfitüre

200 g Marzipan-Rohmasse
 125 g Vollmilch-Kuvertüre

wahlweise:

Schoko Dekor Blätter Weiße Schokolade,
 gehobelte Mandeln,
 Schoko Dekor Herzen,
 Schoko Dessert Dekor,
 gehackte Pistazien

Kuvertüre in Stücke brechen und mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Gewürzzutaten mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Mandeln, Mehl, Puddingpulver und Backpulver mit der Kuvertüre-Buttermasse unter den Teig heben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v. u. 160 - 180°, Umluftbackofen 25 - 30 Minuten
 Teigplatte auskühlen lassen, halbieren. Eine Teighälfte mit der Hälfte der Aprikosenkonfitüre bestreichen. Marzipan- Rohmasse zwischen 2 Gefrierbeuteln ausrollen und auf die bestrichene Platte legen. Mit der restlichen Aprikosenkuvertüre bestreichen und die 2. Teigplatte darauf setzen. Mit Orangensaft tränken. Kuvertüre schmelzen und die Teigplatte damit überziehen. Kuchen nach Belieben mit den Dekorprodukten verzieren und in Rechtecke schneiden.

Mengenangabe: 12 Stücke

2.27 Gefüllte Mürbchen

Teig

350 g Mehl
 250 g Butter oder Margarine
 125 g Zucker
 1 Pkg. Vanillin
 3 Eigelb

Zum Bestreuen

50 g gehackte Mandeln
 50 g Hagelzucker

Füllung

100 g Schokoladen-Glasur oder Kuvertüre

Aus den ersten Zutaten einen Mürbeteig bereiten und 30 Minuten kühlstellen. Dann den Teig zu Rollen formen, in walnußgroße Stücke schneiden und Kugeln daraus formen. In Mandeln und Hagelzucker wenden, auf ein vorbereitetes Backblech setzen und mit einem Rührlöffelstiel eine Vertiefung in die Mitte drücken. Das Blech in den Backofen einschieben und die Mürbchen goldgelb backen. Für die Füllung die Schokoladen-Glasur im heißen Wasserbad auflösen.

Nach dem Backen in die Vertiefungen gießen und trocknen lassen.

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten Backen: Stufe 3 (200°C) Backzeit: ca. 20 Minuten

Mengenangabe: 50 Stück

2.28 Gefüllte Mürbeteigherzen

200 g weiche Butter	1 Msp. ger. Muskatnuss
80 g Zucker	300 g Mehl
1/4 TL Salz	5 EL Aprikosenkonfitüre, ca.
1 Pkg. Vanillinzucker	50 g Kakaopulver zum Verzieren
1 Eigelb	
2 EL Weinbrand	

Butter, Zucker, Salz, Vanillinzucker cremig rühren. Eigelb, Weinbrand und Muskat unterziehen. Das Mehl unterkneten. Teig zwischen Frischhaltefolie zu 2 Platten formen, ca. 2 Std. kühl stellen.

Teig in der Folie 3-4 mm dünn ausrollen. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mit Herzförmchen (Ø ca. 3,5 cm) Plätzchen ausstechen. Auf ein vorbereitetes Blech legen, in ca. 12 Min. goldgelb backen. Kurz abkühlen, auf einem Kuchengitter ganz erkalten lassen.

Konfitüre erwärmen, je 2 Plätzchen damit zusammensetzen. Herzen zur Hälfte mit Papier abdecken und mit Kakao bestäuben.

Mengenangabe: 45 Stück

Zubereitung ca. 35 Min.

Kühlen ca. 2 Std.

Backen ca. 12 Min.

pro Stück 70 kcal / Eiweiß: 1 g, Fett: 4 g, Kohlenhydrate: 8 g

2.29 Gefüllte Mürbeteigsterne

300 g Mehl	1 Ei
100 g Zucker	100 g Himbeergelee
1 P. Bourbon-Vanillezucker	2 EL Puderzucker
1 Pr. Salz	2 EL Pistazienkerne, gehackte
200 g Butter oder Margarine	

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Fett und Ei mit dem Handrührgerät verkneten. Teig zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen. Zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie dünn ausrollen. Sterne (Ø 5 cm) ausstechen. Aus der Hälfte der Plätzchen kleinere Sterne ausstechen; auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen; backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen ca. 10 Min.

Gelee mit 2 EL Wasser verrühren, erhitzen, etwas einkochen. Pistazien fein mahlen, "Sternenränder" mit Puderzucker und Pistazien bestreuen. Große Sterne mit Gelee bestreichen, Sternränder daraufsetzen.

2.30 Gefüllte Walnußtaler

Teig

250 g Mehl
65 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pkg. Vanillinzucker
125 g Butter oder Margarine
1 Ei

Orangenmarmelade

200 g Marzipanrohmasse
125 g Puderzucker
1 bis 2 EL. Rum
150 g Kuvertüre
etwa 250 g Walnußhälften

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und kühl stellen. Teig zwischen zwei Folien etwa 2 mm dick ausrollen, Plätzchen von etwa 4 cm ø ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. In den vorgeheizten Backofen setzen und goldbraun backen.

E: Mitte. T: 200 °C 12 bis 15 Minuten Die Hälfte der Plätzchen auf der flachen Seite mit verrührter Marmelade bestreichen.

Marzipanrohmasse mit Puderzucker und Rum verkneten zwischen Folien ausrollen, in Größe der Plätzchen ausstechen und auf die Marmelade legen. Die restlichen Plätzchen daraufsetzen und vorsichtig andrücken.

Kuvertüre schmelzen, Taler damit bestreichen und mit Nüssen garnieren.

2.31 Gefülltes Sandgebäck

Teig

250 g Mehl
100 g geriebene abgezogene Mandeln
100 g Zucker
150 bis 200 g kalte Butter
100 g Nuß-Nougat

150 g dunkle Kuvertüre

100 g Puderzucker
2 EL Wasser
Perlenzucker

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 20 Minuten kühl stellen. Teig etwa 3 mm dick ausrollen, beliebige Formen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen. T: 200°C / 10 bis 12 Minuten. Nuß-Nougat schmelzen die Hälfte der Plätzchen damit bestreichen und mit dem Gegenstück zusammensetzen. Kühl stellen. Kuvertüre schmelzen, Puderzucker mit Wasser glatrühren. Gebäck damit bestreichen und mit Perlenzucker bestreuen.

2.32 Gewürzecken*Teig*

240 g Honig
 240 g Zucker
 300 g Butter oder Margarine
 2 Eier
 2 TL Zimt, gemahlen
 2 TL Ingwer, gemahlen
 2 TL Nelken, gemahlen
 2 EL Kakao
 100 g geriebene Haselnußkerne
 750 g Mehl
 1 Pkg. Backpulver

6 EL Milch

Füllung

500 g Aprikosenkonfitüre

Zum Bestreichen

200 g Kuvertüre

Zum Garnieren

Mandelstifte
 Puderzucker
 kandierte Früchte
 Nußkerne

Honig mit Zucker und Butter oder Margarine unter Rühren erhitzen und abkühlen lassen. Die übrigen Zutaten für den Teig nach und nach unterrühren. Teig über Nacht ruhen lassen. Die Hälfte des Teigs auf einem gefetteten Backblech ausrollen und mit glattgerührter Konfitüre bestreichen. Zweite Teighälfte in Backblechgröße ausrollen. Teigplatte aufrollen und auf der Konfitüre wieder abrollen. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200°C /25 bis 30 Minuten. Den heißen Kuchen sofort mit geschmolzener Kuvertüre überziehen, in Drei- oder Vierecke schneiden und garnieren. Auf dem Blech erkalten lassen.

2.33 Gewürzrhomben*Teig:*

100 g Zitronat
 190 g Orangeat
 75 g Korinthen
 4 EL Rum
 1 1/2 TL Pottasche
 3 EL Milch
 250 g Weizen
 200 g Haselnüsse
 200 g Mandeln
 1 1/2 TL Pfefferkuchengewürz

1 Vanilleschote

1/4 TL Salz

200 g Honig

200 g Zuckersirup, dunkel

3 EL Sahne

Guß:

100 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

1 Eiweiß

100 g Mandeln

Zitronat und Orangeat mit dem Universalzerkleinerer zerkleinern, Korinthen und Rum zugeben und durchziehen lassen. Pottasche in Milch auflösen. Weizen in der Getreidemühle fein, Haselnüsse und Mandeln im Universalzerkleinerer fein mahlen. Alle Zutaten für den

Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig zusammenkneten, auf ein gerettetes Backblech streichen und backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen ca. 20 Minuten

Puderzucker mit Zitronensaft und Eiweiß glattrühren. Mandeln in kochendes Wasser geben, abziehen. Den Kuchen nach dem Backen sofort in Rhomben schneiden. Abgekühlte Gebäckstücke mit Zuckerguß bestreichen und mit einer halben Mandel verzieren.

Mengenangabe: 80 Stück

Zubereitungszeit 80 Minuten

2.34 Gewürzschnitten

Teig:

300 g Honig

1/8 l Öl

100 g Zitronat

100 g Orangeat

75 g Korinthen

150 g kleingeschnittene Datteln

250 g gehackte Mandeln

1 gestr. TL Zimt

1 Msp. Salz

1 Msp. gem. Nelken

1/2 TL, gem. Piment

1 P. Vanillezucker

1 Stl. Citro-back

350 g Weizenvollkornmehl

150 g gem. Haselnüsse

1/2 P. Backpulver

2 Eier

Dekor

1 Tube Fondant Glasur

(Vanille oder Zitrone)

1 Pk. Kandierte Früchte

Honig und Öl erhitzen und abkühlen lassen, dann alle Zutaten für den Teig dazugeben, mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten, 2 Stunden ruhen lassen, dann ausgerollt auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen ca. 30 Minuten Den abgekühlten Kuchen mit Fondant Glasur bestreichen, Rhomben markieren, mit kandierten Früchtewürfeln belegen und fest werden lassen. Danach in Stücke schneiden.

2.35 Gewürztaler

200 g Margarine

100 g Puderzucker

120 g Speisestärke

100 g Mehl

150 g Haselnußkerne, gemahlene

1/2 TL Zimt

1/4 TL Zitrone, abgeriebene Schale von

1 Prise Kardamom

1 Prise Nelkenpulver

100 g Belegkirschen, halbierte

Fett mit Puderzucker verrühren. Speisestärke, Mehl, gemahlene Haselnußkerne und Gewürze hinzugeben. Alles zu einem Teig verrühren. Dann mit den Händen und etwas Mehl zu einem glatten Teigkloß formen und kaltstellen. Aus dem Teig kirschgroße Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. In die Mitte eine halbierte Belegkirsche setzen. Das Blech zur Mitte in den Backofen einschieben und backen.

Mengenangabe: 50 Stück

Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten

Backen Stufe 3 (200°C)

Backzeit ca. 20 Minuten

2.36 Goro

175 ml süße Sahne

125 g Zucker

1 Ei

500 g Weizenmehl

2 TL Kardamom

1 TL Vanillezucker

225 g Butter

100 g Schmalz

Sahne steif schlagen. Ei und Zucker verquirlen und mit der Sahne vermischen. Abwechselnd Mehl, Gewürze, Butter und weiches Schmalz hinzugeben. Den abgekühlten Teig ausrollen und in der dem Goro-Eisen entsprechenden Form ausschneiden. Goldbraun backen.

2.37 Großmutter's Spritzgebäck Linger Brötchen

Teig

1 kg Mehl

400 g Zucker

3 Pkg. Vanillinzucker

1 Prise Salz

500 g Butter oder Margarine

7 Eigelb

Johannisbeer- oder Brombeergelee

150 g Kuvertüre

1 Teig für 2 Plätzchensorten. Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten. Die Hälfte des Teigs durch einen Fleischwolf mit Spritzgebäckvorsatz drehen, Spritzgebäck formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Für die Linger Brötchen aus dem restlichen Teig walnußgroße Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit einem Holzlöffelstiel in jede Kugel eine Vertiefung drücken und mit Gelee füllen. Backbleche nacheinander in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 10 bis 12 Minuten Kuvertüre schmelzen und das abgekühlte Spritzgebäck damit bestreichen.

Tip: Die Menge der Zutaten eignet sich zur Teigzubereitung in einer Küchenmaschine. Für die Zubereitung mit den Knethaken des Handrührgeräts sollte sie halbiert werden.

2.38 Haferflocken-Nußgebäck

2 EL Mehl	150 g kernige Haferflocken
1 gestrichener Tl. Backpulver	125 g Butter oder Margarine
100 g Zucker	1 Ei
1 Pkg. Vanillinzucker	
100 g geriebene Nußkerne	

Aus den angegebenen Zutaten einen festen Rührteig bereiten. Kleine Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit einer Gabel etwas flach drücken und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 10 bis 15 Minuten.

2.39 Haferflockenplätzchen

125 g Butter	1 Prise Salz
250 g Haferflocken	1 TL Zimt
125 g Mehl	1 EL abger. Zitronenschale
125 g Speisestärke	2 Eier
1 Pkg. Backpulver	3 EL Milch
175 g Zucker	Hagelzucker zum Garnieren
1 Pkg. Vanillinzucker	

Butter in einem kleinen Topf erwärmen und aufschäumen. Haferflocken in eine Schüssel geben, die heiße Butter darüber gießen und unterziehen.

Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, über die Haferflocken sieben. Zucker, Vanillinzucker, Salz, Zimt und Zitronenschale unterziehen. Alles mit Eiern und Milch verrühren.

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Von der Masse mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen abstechen und im Abstand von ca. Schokospäne und 4 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. In 12-15 Min. goldgelb backen.

Plätzchen herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit Schokospänen und Hagelzucker garnieren.

Mengenangabe: 50 Stück

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Stück 70 kcal / Eiweiß: 1 g, Fett: 3 g, Kohlenhydrate: 10 g

2.40 Haselnuß-Lebkuchen

30 g Orangeat	1 TL Wasser
20 g Zitronat	70 g Mehl
110 g Haselnüsse (gemahlen)	12 Dockoblaten (7 cm o)
150 g Marzipanrohmasse	20 g Mandeln, geschälte
325 g Zucker	50 g Kuchenglasur, dunkle
4 Eiweiß	50 g Vollmilch-Kuchenglasur
20 g Honig	30 g Kuvertüre, weiße
1/4 TL Hirschhornsalz	

Orangeat und Zitronat im Universalzerkleinerer fein hacken, Nüsse in einer Pfanne ohne Fett auf 3 oder Automatik- Kochstelle 12 anrösten, auskühlen lassen.

Marzipanrohmasse zerbröckeln. 200 g Zucker dazugeben, nach und nach Eiweiß und Honig unterrühren. Über einem heißen Wasserbad auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 mit einem Schneebesen ca. 12 Min. aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und mit dem Handrührgerät kaltschlagen. Hirschhornsalz in kaltem Wasser auflösen und unterrühren.

Orangeat-Mischung, Nüsse und Mehl mischen und unter die Eimasse rühren. In einem Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 10 füllen und auf die Oblaten spritzen, dann glattstreichen. 6 Stück mit halbierten Mandeln belegen. Über Nacht trocknen lassen.

Auf ein vorbereitetes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 12 - 15 Minuten

125 g Zucker und 50 ml Wasser aufkochen und ab dem Zeitpunkt des Kochens genau 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Sofort auf die mit Mandeln belegten Lebkuchen streichen. Auskühlen lassen. Die Schokoladenglasuren nach Packungsanweisung auflösen, die Lebkuchen ohne Mandeln damit bestreichen und nach Belieben verzieren.

Mengenangabe: 12 Stück

Zubereitungszeit 105 Minuten

2.41 Haselnuss-Mokka-Makronen

3 Eiweiß	2 EL Speisestärke
1 Prise Salz	2 EL Instant-Kaffeepulver
200 g Zucker	1/2 TL Zimt
1 TL Zitronensaft	1 EL Kakaopulver zum Verzieren
200 g gemahlene Haselnusskerne	

Eiweiß steif schlagen, dabei Salz und Zucker einrieseln lassen. Zitronensaft zufügen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt und weiche Spitzen bildet. Nüsse mit Stärke, Kaffee- pulver und Zimt mischen, unter den Eischnee heben. Ofen auf 150 Grad vorheizen.

Makronenmasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Ca. 2 cm große Häuf- chen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen (oder den Teig mit 2 Teelöffeln darauf

setzen). Dabei einen Abstand von ca. 3 cm einhalten.

Makronen ca. 25 Min. backen, herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit Kakao bestäuben, dabei teilweise mit Papierstreifen abdecken.

Mengenangabe: 40 Stück

Zubereitung ca. 35 Min.

Backen ca. 25 Min.

pro Stück 60 kcal / Eiweiß: 1 g, Fett: 3 g, Kohlenhydrate: 6 g

2.42 Haselnußtaler

375 g Mehl	3 Tropfen Bittermandelaroma
125 g Speisestärke	2 Eier
2 TL Backpulver	250 g Butter oder Margarine
1 Prise Salz	250 g Haselnußkerne
250 g Zucker	
1 Pkg. Vanillin	

Aus Mehl, Speisestärke, Backpulver, Salz, Zucker, Aroma, Eiern und kaltem Fett einen Mürbeteig bereiten. Zuletzt die halbierten Haselnußkerne unterkneten.

In fünf gleiche Teile schneiden, Rollen (0 2 - 3 cm) formen und kaltstellen.

Anschließend in dünne Scheiben schneiden und auf ein gerettetes Backblech legen. Zur Mitte in den Gasbackofen einschieben und goldgelb backen.

Mengenangabe: 50 Stück

Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten

Backen Stufe 3 (200° C)

Backzeit ca. 20 Minuten

2.43 Heidesand

250 g weiche Butter	400 g Mehl
80 g Zucker	1 Vanilleschote
50 g Puderzucker	3 EL Zucker
1 Pkg. Vanillinzucker	
125 g geschälte, gemahlene Mandeln	

Fett mit Zucker, Puderzucker und Vanillinzucker cremig aufschlagen. Mandeln und Mehl vermischen und unter die Masse kneten. Teig zu daumendicken Rollen formen. In Folie gewickelt ca. 1 Stunde kühlen.

Backofen auf 150°C vorheizen. Teigrollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen, 20 Minuten backen. Zucker mit Vanillemark mischen.

Die heißen Plätzchen hineindrücken.

Mengenangabe: 65 Stück

2.44 Heidesand

250 g Butter	1 EL Milch
250 g Zucker	300 g Mehl
1 Pkg. Vanillinzucker	75 g Speisestärke
Salz	

Butter goldgelb bräunen und unter Rühren erkalten lassen. Zucker, Vanillinzucker, Salz, Milch und Mehl zur Butter geben und alles zu einem Knetteig verarbeiten. Teig zu zwei Rollen von etwa 4 cm Ø formen, in Butterbrotpapier wickeln und kühl stellen. Rolle in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. In den vorgeheizten Backofen setzen und hellgelb backen. E: Mitte. T. 200°C / 10 bis 12 Minuten.

2.45 Hörnchen

3 Eier	150 g Weizenmehl
150 g Zucker	1/2 TL Kardamom
150 g Butter	

Eier und Zucker steif schlagen. Die zerlassene, abgekühlte Butter und das mit Kardamom gemischte Mehl hinzugeben. Teig 1 Stunde stehen lassen. Einen großen TL Teig mitten auf die untere Backfläche des Hörncheneisens geben und goldbraun backen. Sofort spitz aufrollen oder über eine Tasse legen. Hörnchen mit Schlagsahne füllen (je nach Geschmack mit Molte- oder Himbeeren gemischt). In verschlossener Dose aufbewahren.

2.46 Honig-Busserln

2 Eier	350 g Mehl
2 EL Honig	1 EL Backpulver
250 g Zucker	Mehl zum Formen
1 TL Zimt	1 1/2 TL Instant-Kaffeepulver
1/2 TL gemahlene Nelken	1 EL Rum
100 g gehackte Mandeln	40 g Puderzucker

Zitronat ? (fehlte)

Zitronat fein hacken. Eier mit Honig, Zucker, Zimt und Nelken schaumig rühren. Mandeln und Zitronat unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, nach und nach unterkneten. Ofen auf 180°C vorheizen. Aus dem Teig mit bemehlten Händen kirschgroße Kugeln formen. Auf ein Blech mit Backpapier setzen und 13 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Kaffeepulver in Rum mit 1 El. Wasser auflösen. Gesiebten Puderzucker unterrühren. Honigbusserln mit Glasur bestreichen und trocknen lassen. Mit Kaffeebohnen verzieren.

Mengenangabe: 120 Stück

2.47 Honigherzen

25 g Butter oder Margarine	80 g Mandeln (gemahlen)
100 g Honig	250 g Mehl
1 Ei	Mehl zum Ausrollen
100 g Zucker	1 TL Backpulver
1/2 dünn abger. Schale einer Zitrone (unbeh.)	80 g halbbittere Kuvertüre
1 Prise Zimt	100 g Puderzucker
1 Prise Nelken (gemahlen)	2 EL Zitronensaft

Fett und Honig in einem Topf erwärmen. Ei und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Beides mit Zitronenschale, Gewürzen, Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und zu einem glatten Teig verkneten. 30 Min. kühl stellen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen und etwa 3 cm große Herzen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 10-12 Minuten. Auskühlen lassen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren. Die Hälfte der Herzen mit Kuvertüre, die andere Hälfte mit Zitronenglasur bestreichen. Fest werden lassen.

Mengenangabe: 70 Stück

Zubereitungszeit 60 Minuten

2.48 Joghurt-Pralinensterne

75 g Sahnejoghurt	250 g weiße Kuvertüre
150 g Creme fraîche	50 g Vollmilchkuvertüre
1 EL abgeriebene Orangenschale	
2 Pkg. Vanillinzucker	

42 Pralinenhalbschalen in Sternform in der Palette bereitstellen. Joghurt mit Creme fraîche, Orangenschale und Vanillinzucker glatt rühren. Die Masse in einen kleinen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Die Förmchen zu ca. 2/3 mit der Creme füllen. Weiße Kuvertüre schmelzen. In ein Gefrierbeutelchen geben und eine kleine Ecke abschneiden. Die Pralinen mit einer Schicht Kuvertüre verschließen. 60 Min. kühlen. Vollmilchkuvertüre schmelzen, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine winzige Ecke abschneiden. Pralinen mit der Kuvertüre verzieren und trocknen lassen.

Mengenangabe: 42 Stück

Zubereitung ca. 30 Min.

Kühlen 60 Min.

pro Stück 60 kcal / Eiweiß: 1 g, Fett: 3 g, Kohlenhydrate: 10 g

2.49 Kokos-Crisps

100 g Butter	75 g Kokosflocken
1 Ei	50 g Haferflocken
150 g braunen Zucker	2 EL (bis 3) Dosenmilch
150 g Mehl	
1/2 TL Backpulver	

Fett mit Ei und 125 g Zucker verrühren. Mehl, Backpulver, 50 g Kokosflocken und Haferflocken zufügen, untermischen. Teig 2 Stunden zugedeckt kühlstellen.

Backofen auf 175°C vorheizen. Blech mit Backpapier belegen. Restliche Kokosflocken und Zucker mischen. Aus dem Teig walnußgroße Häufchen formen. Die Oberseite mit Dosenmilch bestreichen und leicht in die Kokos-Zucker-Mischung drücken. Plätzchen auf das Blech setzen und auf der Mittleren Schiene ungefähr 15 Minuten backen.

Mengenangabe: 45 Stück

2.50 Kokosmakronen mit Ingwer

50 g Ingwer, eingelegter	300 g Kokosraspel
3 Eiweiß	1 Msp. Koriander (gemahlen)
Salz	200 g Kuvertüre, halbbittere
200 g Zucker	

Die Hälfte des Ingwers fein hacken, die andere Hälfte in feine Streifen schneiden. Eiweiß mit 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen. Zucker nach und nach darunter schlagen.

Die Kokosraspel, den gehackten Ingwer und Koriander unter die Masse ziehen. Mit zwei Eßlöffel ein Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 150 - 160 , 2. Schiebeleiste v.u. 150 - 160 , Umluftbackofen 15 - 20 Minuten
Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Die abgekühlten Makronen zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und mit den Ingwerstreifen verzieren.

Mengenangabe: 40 Stück

Zubereitungszeit 60 Minuten

2.51 Kokosplätzchen

65 g Butter oder Margarine	30 g Mondamin
30 g Fruchtzucker	1 TL Backpulver
1 Ei	50 g Kokosraspel
65 g Mehl	

Aus den angegebenen Zutaten mit dem Handrührgerät einen Rührteig bereiten. Mit 2 Teelöffeln 30 kleine Häufchen auf ein gerettetes oder mit Backpapier belegtes Blech setzen und backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 10 - 12 Minuten
4 Kokosplätzchen = 1 BE

2.52 Kokosplätzchen

3 Eiweiß	100 g Zartbitterkuvertüre
1 Prise Salz	Puderzucker zum Bestäuben
200 g Puderzucker	
150 g Kokosflocken	

Ofen auf 160 Grad vorheizen. Eiweiß mit Salz halb steif schlagen. Puderzucker nach und nach dazusieben und alles zu sehr steifem Schnee schlagen. Portionsweise die Kokosflocken vorsichtig unterheben.

Mit 2 Teelöffeln aus der Masse kleine Pyramiden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Die Makronen ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Die Spitze der Kokosmakronen mit der Schokolade besprenkeln, trocknen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 40 Stück

Zubereitung ca. 30 Min.

Backen ca. 20 Min.

pro Stück 60 kcal / Eiweiß: 1 g, Fett: 3 g, Kohlenhydrate: 6 g

2.53 Kokosringe

Teig:

100 g Kokosraspel

250 g Mehl,

200 g Butter

75 g Puderzucker

Salz

1 Ei

3 Eigelb

6 EL Orangensaft

Zum Bestreuen:

50 g Kokosraspel

50 g Zucker

3 Eiweiß

Kokosraspel ohne Fett rösten und abkühlen lassen.

Aus den angegebenen Zutaten und den Kokosraspeln einen Rührteig bereiten, in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech Ringe von etwa 6 cm Ø spritzen. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 175 °C / 12 bis 14 Minuten.

Kokosraspel mit Zucker mischen. Die noch heißen Kokosringe mit Eiweiß bestreichen und mit der Mischung bestreuen.

Mengenangabe: 50 Stück

2.54 Korinthen-Plätzchen

500 g Mehl

250 g Zucker

375 g Butter

2 gestr. Tl. Hirschhornsalz

Mark 1/2 Vanilleschote

abger. Zitronenschale

125 g Korinthen

2 Eigelb

4 EL Zucker

1 TL Zimt

Mehl, Zucker, Butter, in 1 Tl. Wasser aufgelöstes Hirschhornsalz und Gewürze mit dem Handrührgerät gut verkneten, zuletzt die gewaschenen Korinthen zugeben. Den Teig 2 Stunden kalt stellen. Danach ausrollen und Plätzchen (o ca. 4 cm) ausstechen. Eigelb verschlagen, die Plätzchen damit bestreichen, mit Zimt und Zucker bestreuen. Auf ein gerettetes Backblech oder mit Backpapier belegtes Blech legen und backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen ca. 15 Minuten

2.55 Kürbiskernlinge

Teig:

200 g Mehl
50 g Kakao
100 g Zucker
Salz
150 g Butter
2 EL Rum
1 Ei

Belag:

200 g Kürbiskerne
200 g süße Sahne
80 g Butter
100 g Zucker
2 EL Haferflocken
300 g weiße Kuvertüre

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 30 Minuten kühl stellen.

Kürbiskerne grob hacken. Sahne erhitzen und Butter darin schmelzen. Zucker, Haferflocken und Kürbiskerne einrühren und Sahne 2 Minuten bei milder Wärmezufuhr einkochen lassen. Masse abkühlen lassen.

Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen und Kürbiskernmasse darauf verteilen. In den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200°C /15 bis 18 Minuten.

Das lauwarme Gebäck in 3 x 4 cm große Rechtecke schneiden und abkühlen lassen.

Kuvertüre schmelzen und Plätzchen mit einer Ecke hineintauchen.

Mengenangabe: 80 Stück

2.56 Lebkuchen-Schmalznüsse

225 g Mehl
125 g Schweineschmalz
125 g Zucker
1 Eigelb
1/2 TL Hirschhornsalz
1 EL Wasser

15 g Kakao
2 EL Lebkuchengewürz
(ersatzweise 2 EL Zimt)
2 EL Puderzucker

Mehl, weiches Schmalz, Zucker und Eigelb in eine Schüssel geben. Hirschhornsalz in kaltem Wasser auflösen. Das aufgelöste Hirschhornsalz mit Kakao und Lebkuchengewürz oder Zimt zur Mehlmischung geben. Alle Zutaten mit dem Handrührgerät zu einem glatten

Teig verkneten.

Den Teig zu 2 Rollen von 20 cm Länge formen und zugedeckt 2 Std. kaltstellen. Dann in etwa 1/2 cm dünne Scheiben schneiden. Backbleche mit Backpapier belegen und die Teigscheiben daraufsetzen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 12-14 Minuten.

Die Plätzchen auf einer Hälfte mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 70 Stück

Zubereitungszeit 75 Minuten

2.57 Lebkuchenkipferln

1 P. Lebkuchengewürz (15 g)

150 g Mandeln (gemahlen)

200 g Mehl

125 g Puderzucker

200 g Butter oder Margarine

1 TL Lebkuchengewürz beiseite stellen. Mehl mit restlichem Lebkuchengewürz, Fett, Mandeln und 100 g Puderzucker mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln, 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Teig dann zu 3 Rollen von 25 cm Länge formen. In ungefähr 1,5 cm lange Stücke schneiden und zu Kipferln formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kipferln daraufsetzen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 12 - 15 Minuten

Die Kipferln auf dem Blech kalt werden lassen.

25 g Puderzucker und 1 TL Lebkuchengewürz mischen, über die Kipferln sieben.

Mengenangabe: 50 Stück

Zubereitungszeit 90 Minuten

2.58 Linzer Herzen

Für ca. 35 Stück

200 g Butter

300 g Mehl

3 Eigelbe

150 g Puderzucker

2 EL gehackte Mandeln

1 Pk. Vanillinzucker

100 g Himbeergelee

1 Prise Salz

Mehl, 120 g Puderzucker, Vanillinzucker, Salz, Fett und 2 Eigelbe mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt eine Stunde kühl stellen.

Backofen auf 200°C vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche 3mm dick ausrollen. Große Herzen ausstechen. Aus der Hälfte der Herzen nochmals kleine Herzen ausstechen.

Herzoberteile mit Eigelb bestreichen, mit Mandeln bestreuen. Auf ein Blech mit Backpapier legen, zehn Minuten backen. Die Kerzunterteile noch warm mit Gelee bestreichen. Die ausgestochenen Herzen mit Puderzucker bestreuen und darauf setzen.

2.59 Linzer Plätzchen

125 g Butter oder Margarine, weiche	1 Prise Nelken
1 Ei	1 Prise Zimt
50 g Zucker	Mehl zum Bearbeiten
40 g Haselnüsse (gemahlen)	200 g Hagebuttenkonfitüre
200 g Weizenvollkornmehl	2 EL Puderzucker
1/2 TL Backpulver	

Butter oder Margarine, Ei, Zucker, Haselnüsse, Mehl, Backpulver und Gewürze mit dem Handrührgerät verkneten.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und etwa 70 runde Plätzchen (6 cm ø) ausstechen. Aus der Hälfte der Kreise mit einem kleineren Förmchen jeweils ein rundes Loch aus der Mitte ausstechen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200 , 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180 , Umluftbackofen 10 - 15 Minuten

Plätzchen auskühlen lassen. Die Hagebuttenkonfitüre erwärmen. Die Plätzchen ohne Loch damit bestreichen und mit den Ringen zusammensetzen. Die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben und das Loch mit Hagebuttenkonfitüre füllen. 1 Std, trocknen lassen.

Mengenangabe: 35 Stück

Zubereitungszeit 60 Minuten

2.60 Lusikkaleivät Löffelgebäck

200 g Butter	250 g Weizenmehl
125 g Zucker	1 TL Soda
2 TL Vanillezucker	

1. Die Butter bräunen, in eine Schüssel geben und den Zucker einrühren. Nicht schaumig werden lassen.

2. Die übrigen Zutaten vermengen, hinzugeben und den Teig ausarbeiten. 3. Mit einem Teelöffel Teigstücke formen und auf ein gefettetes Backblech setzen.

4. Bei 200° hellbraun backen. Abkühlen lassen. 5. Je zwei Stücke mit etwas Marmelade zusammendrücken. Beachten Sie, daß dieses Gebäck sehr mürbe ist.

2.61 Makronenstreifen mit Konfitüre

270 g Mehl	4 Eigelb
Salz	1 P. Citroback
150 g Puderzucker	250 g Erdbeerkonfitüre
175 g Butter oder Margarine	250 g Aprikosenkonfitüre
400 g Marzipanrohmasse	

250 g Mehl, Salz, 75 g Puderzucker und Fett mit dem Handrührgerät verkneten, kalt steilen.

Auf gefettetem Backblech ausrollen, einstechen und im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 170 - 190 , 1. Schiebeleiste v.u. 160 - 180 , Umluftbackofen ca. 12 Minuten

Marzipan mit 75 g Puderzucker, 20 g Mehl, Eigelb, Citroback verrühren. Marzipanstreifen im Abstand von 1,5 cm auf den Teigboden spritzen. Abwechselnd Erdbeer- und Aprikosenkonfitüre zwischen die Marzipanstreifen spritzen. 15 - 18 Min. backen. Noch warm in Streifen schneiden.

Übrigbleibendes Eiweiß z.B. für Baisers oder zum überbacken von Obstsalat verwenden.

Mengenangabe: 80 Stück

Zubereitungszeit 60 Minuten

2.62 Mandelblättchen

2 Eiweiß	100 ml süße Sahne
100 g Puderzucker	40 g Mandelblättchen
100 g Mehl	

Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Puderzucker auf den Eischnee sieben und mit dem Schneebesen unterheben, dann abwechselnd Mehl und Sahne vorsichtig zugeben.

1 EL Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und den Teig dünn streichen.

Mandelblättchen auf den Teig streuen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200° , 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180° , Umluftbackofen 10-12 Minuten.

Mengenangabe: 50 Stück

Zubereitungszeit 40 Minuten

2.63 Mandelbrot

<i>Für ca. 60 Stück</i>	1/2 TL Piment
250 g geschälte Mandeln	1 TL Zimt
3 Eier	Salz
250 g Zucker	325 g Mehl

1 TL Backpulver
etwas Mehl
100 g Puderzucker

3 EL Rum

Mandeln fein mahlen. Eier mit Zucker, Piment, Zimt und Salz schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen. Mit den Mandeln unter die Eimasse rühren, so daß ein fester Teig entsteht. 1/2 Stunde kaltstellen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Teig vierteln und zu Rollen von je 25 cm Länge formen. Mit genügend Abstand auf ein Blech mit Backpapier setzen. Rollen etwas flachdrücken. Auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit einem Messer schräg in Dreiecke schneiden. Mandelbrote auskühlen lassen. Puderzucker mit Rum und 1 EL. Wasser verrühren. Mandelbrote dünn damit bestreichen.

2.64 Mandelmakronen

200 g Mandelblättchen
3 Eiweiß
160 g Zucker
1/4 TL Orange back (Fertigprodukt)

50 g Paniermehl
1 TL Orangenlikör

Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten und abkühlen lassen. Eiweiß sehr steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Die Schüssel ins heiße Wasserbad stellen und so lange schlagen, bis die Masse glänzt und fest ist. Dann Orange back, Paniermehl, Orangenlikör und die Mandelblättchen unterheben. Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen auf ein vorbereitetes Backblech setzen. Das Blech in den Gasbackofen einschieben und backen.

Mengenangabe: 30 Stück

Backzeit ca. 25 Minuten

Backen: Stufe 1 (150°)

Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten

2.65 Marzipan - Zwerge

250 g Rohmarzipan
150 g Puderzucker
einige Tr. Rosenöl
30 g Kakao

250 g Schokoladenkuvertüre
1 Eiweiß
200 g Puderzucker

Rohmarzipan, Puderzucker und Rosenöl verkneten. 1/5 der Masse für die Gesichter zurücklassen. Unter den Rest Kakao kneten und etwa daumendick ausrollen. Mit einem

scharfen Messer 7 x 12 cm große Dreiecke herausschneiden Die Reste für weitere Zwerges verarbeiten. Das helle Marzipan ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem Blütenformstecher (5 cm Y) die Gesichter ausstechen. Mit etwas Eiweiß auf die Dreiecke kleben. Kuvertüre in heißem Wasserbad auflösen. Mützenspitze eintauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen. Die Augen ebenfalls aus Kuvertüre machen.

Für den Zuckerguß Eiweiß und Puderzucker glattrühren, in ein kleines Tütchen füllen und einen langen Bart spritzen. Für Nase eine dunkle Marzipankugel formen und mit Zuckerguß festkleben.

Zubereitung 30 Min.

2.66 Marzipan-Nongat-Herzen

Teig:

200 g Marzipanrohmasse
50 g Butter oder Margarine
125 g Puderzucker
1/4 TL Vanillemark
2 Eiweiß
250 g Mehl

Füllung:

125 g Nuß-Nougatmasse
50 g Kuvertüre

oder

100 g Puderzucker
2 EL Himbeersirup, ca.

Marzipan, Fett, Puderzucker und Vanillemark mit dem Handrührgerät gut verrühren, danach Eiweiß zugeben und zum Schluß Mehl unterkneten. Teig mindestens 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Danach in kleinen Portionen sehr dünn ausrollen. Herzen ausstechen, auf einem vorbereiteten Backblech goldgelb backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 7 - 8 Minuten

Nougatmasse geschmeidig rühren, jeweils 2 Plätzchen damit zusammensetzen. Kuvertüre im Wasserbad auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 flüssig werden lassen Oder Puderzucker mit Himbeersirup verrühren. Mit Hilfe einer Gabel Streifen auf die Herzen laufen lassen.

Mengenangabe: 45 Stück

Zubereitungszeit 90 Minuten

2.67 Marzipan-Orangen-Pralinees

1 Palette Pralinen-Hohlkugeln (63 Stück)	150 ml Orangenlikör
300 g gehackte ungesalzene Pistazienkerne	200 g Vollmilchkuvertüre
200 g Marzipanrohmasse	
100 g Puderzucker	

Pralinenhohlkugeln in der Palette bereitstellen. 200 g Pistazien im Universalzerkleinerer fein mahlen. Mit der Marzipanrohmasse, Puderzucker und Orangen-likörglatt verkneten.

Masse in einen Spritzbeutel mitfeiner Lochtülle füllen und in die Hohlkugeln spritzen. Kuvertüre grob zerkleinern und im heißen Wasserbad schmelzen. Ca. 4 EL davon in einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden. Pralinen mit der Kuvertüre verschließen und fest werden lassen.

Übrige Kuvertüre nochmals schmelzen. Pralinen mit einer Pralinengabel hineintauchen, auf ein Abtropfgitter setzen und etwas anziehen lassen. Mit übrigen Pistazien bestreuen und kühl stellen.

Zubereitung ca. 40 Min.

pro Stück 90 kcal / Eiweiß: 2 g, Fett: 5 g, Kohlenhydrate: 9 g

2.68 Marzipanherzen

Teig:

250 g Mehl

60 g Zucker

1 Pkg. Vanillinzucker

125 g Butter

1 Eigelb

1 TL Wasser

400 g Marzipanrohmasse

Puderzucker

2 EL Johannisbeergelee

200 g Schokoladenglasur

abgezogene Mandelhälften

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 30 Minuten kühl stellen. Teig dünn ausrollen, kleine Herzen ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen. In den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 10 bis 12 Minuten. Marzipanrohmasse auf etwas Puderzucker ausrollen und ebenfalls kleine Herzen ausstechen.

Die ausgekühlten Teigherzen mit Gelee bestreichen, jeweils ein Marzipanherz darauflegen und andrücken.

Schokoladenglasur schmelzen, jeweils eine Herzhälfte damit bestreichen und mit einer Mandelhälfte garnieren.

2.69 Marzipanstangen

250 g Marzipanrohmasse

200 g Margarine

100 g Zucker

1 Pkg. Vanillin

1 Prise Salz

1 TL Zitronensaft

1 Ei

250 g Mehl

100 g Speisestärke

200 g Kuvertüre

Marzipan mit Margarine, Zucker, Gewürzen und Ei schaumig rühren, zuletzt Mehl und Speisestärke hinzufügen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und

5 cm lange Stangen auf ein vorbereitetes Backblech spritzen. Das Blech zur Mitte in den Gasbackofen einschieben und backen. Abgekühlt die Enden der Marzipanstangen in aufgelöste Kuvertüre tauchen und trocknen lassen.

Mengenangabe: 40 Stück

Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten

Backen Stufe 3 (200°C)

Backzeit ca. 20 Minuten

2.70 Marzipanstollen

Teig:

500 g Mehl
1 P. Hefe
200 ml Milch, lauwarm
75 g Zucker
2 Mandeln, gem. bittere
1/2 Zitrone, abgeriebene Schale von
1 TL Salz
1/4 TL Kardamom
1/4 TL Muskatblüte
175 g Butter

Füllung

150 g Rosinen
50 g Korinthen
50 g Mehl
50 g Zitronat, feingewürfelt
50 g Orangeat, feingewürfelt
100 g Mandelstifte
200 g Marzipanrohmasse
100 g Butter
150 g Puderzucker

Alle Zutaten für den Hefeteig in eine Schüssel geben, mit der Küchenmaschine in 5 Min. einen geschmeidigen Hefeteig bereiten. Den Backofen 5 Min. auf 50° vorheizen, ausschalten, den zugedeckten Teig im Backofen zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Rosinen und Korinthen gut waschen, abtrocknen, in Mehl wenden, mit Mandeln, Zitronat und Orangeat in den Hefeteig kneten, Den Teig nochmals 30 Min. gehen lassen. Dann zu einem Quadrat von 35 x 35 cm ausrollen. Marzipanrohmasse zwischen 2 Gefrierfolien zu gleicher Größe ausrollen, auf den Stollenteig legen, jetzt den Stollen formen. Nochmals gehen lassen (ca. 15 Min.), dann im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 170 - 190°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 50 - 60 Minuten

Nach den Backen noch heiß mit flüssiger Butter bestreichen, dick mit Puderzucker besieben.

Mengenangabe: 1 Stollen

Zubereitungszeit 60 Minuten

2.71 Mecklenburger braune Pfeffernüsse

400 g Zuckerrübensirup	500 g Mehl
100 g Zucker	1 Msp. Zimt
100 g Butter oder Margarine	1 Msp. Nelkenpulver
5 g Gänseschmalz	1/2 Zitrone, unbeh.
50 g Orangeat	50 g gehackte Mandeln
50 g Zitronat	500 g abgezogene Mandeln, ca.
10 g Pottasche	
1 EL Rosenwasser	

Sirup, Zucker, Butter und Gänseschmalz erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Etwas abkühlen lassen. Orangeat und Zitronat sehr fein hacken. Pottasche im Rosenwasser auflösen. Mehl, Gewürze, abger. Zitronenschale, Mandeln, Orangeat und Zitronat in einer Schüssel mischen. Sirupmasse und Pottasche zugeben, alles mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät verkneten. Den Teig zugedeckt mindestens 4 Tage an einem warmen Ort ruhen lassen. Zwischendurch mehrmals durchkneten. Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick ausrollen. Verschiedene Formen ausstechen, auf ein vorbereitetes Backblech legen. (Oder den Teig zu Rollen von 3 cm Ø formen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden.) Pfeffernüsse nach Belieben mit halbierten Mandeln verzieren.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 8 - 12 Minuten

2.72 Mini-Rumkugeln

200 g heller Biskuitboden	4 Tropfen Rumaroma
4 EL brauner Rum (54 %)	100 g Zartbitterschokolade
1/8 l Orangensaft	100 g weiße Schokolade
75 g Kokosraspel	2 EL Öl
60 g Butter	100 g Schokoladenstreusel
30 g Puderzucker	

Biskuit fein würfeln, mit Rum und Orangensaft beträufeln. Kokosraspel in der Pfanne auf 3 oder Automatik- Kochstelle 12 ohne Fett anrösten, sofort herausnehmen.

Fett, Puderzucker und Backaroma schaumig rühren. Biskuitwürfel dazugeben.

Schokoladensorten getrennt hacken, im heißen Wasserbad auflösen. Weiße Schokolade mit einer Hälfte der Biskuitmasse, zartbittere mit 2. Hälfte verrühren. 45 Min. kaltstellen.

Massen mit leicht eingeöhlten Händen zu je 25 Kugeln formen. Dunkle Kugeln in Schokostreuseln, helle in Kokosraspeln wälzen.

Mengenangabe: 50 Stück

Zubereitungszeit 30 Minuten

2.73 Mohn-Pflaumenmus-Plätzchen

400 g Mehl	1 Fl. Rum-Backaroma (8 ml)
150 g Butter oder Margarine	150 g Pflaumenmus
50 g Zucker	5 TL Zitronensaft
1 Ei	30 g Halbbitterkuvertüre
2 EL Zitronenschale, abger.	50 g Puderzucker
Salz	1 Tropfen Lebensmittelfarbe, rote
250 g Mohn-Backmischung	

Mehl, Fett, Zucker, Ei, Zitronenschale, 1 Prise Salz, Backmischung und Rumaroma mit dem Handrührgerät verkneten. In Folie wickeln, 1 Std. kalt stellen.

Auf bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen. Unterschiedliche Formen daraus ausstechen, auf ein Blech mit Backpapier setzen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200 , 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180 , Umluftbackofen ca. 10 Minuten

Auskühlen lassen. Pflaumenmus und 2 TL Zitronensaft verrühren. Die Hälfte der Plätzchen mit Pflaumenmus bestreichen. 20 Min. antrocknen lassen, die 2. Hälfte daraufsetzen.

Gehackte Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Puderzucker, 3 TL Zitronensaft und Lebensmittelfarbe verrühren. Kuvertüre und Guß in kleine Beutel füllen. Plätzchen mit Guß oder Kuvertüre verzieren. Fest werden lassen.

Mengenangabe: 60 Stück

Zubereitungszeit 135 Minuten

2.74 Mohnkipferln

1 P. Vanillekipferl-Backmischung (370 g)	150 g Mohn-Backmischung
100 g Butter oder Margarine	50 g Mandeln (gemahlen)
1 Eigelb	

Die Kipferl-Backmischung mit Fett, Eigelb, Mohn-Backmischung und Mandeln mit dem Handrührgerät 3 Min. zum glatten Teig verkneten und zu 2 Rollen von 20 cm Länge formen. Abgedeckt 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Die Rollen in 1/2 cm dünne Scheiben schneiden und zu Kipferln formen. Backbleche mit Backpapier belegen, die Kipferln daraufsetzen und im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 10-12 Minuten.

Noch heiß in der Zuckermischung aus der Vanillekipferl-Backmischung wälzen.

Mengenangabe: 75 Stück

Zubereitungszeit 30 Minuten

2.75 Mohnstriezel

300 g Mehl	80 g Zucker
50 ml Pflanzenöl	1 Vanilleschote, Mark von
1 Prise Salz	250 ml Milch
150 g Rosinen	50 ml Sahne
2 EL Rum	180 g geklärte, flüssige Butter
200 g gemahlener Mohn	
200 g gehackte Walnusskerne	

Mehl sieben, mit 150 ml lauwarmem Wasser, Öl, Salz verkneten. Teig zur Kugel formen, in Folie wickeln und etwa 60 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Rosinen und Rum mischen, ziehen lassen. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Mohn, Nüsse, Zucker, Vanillemark und Milch in einem Topf erhitzen, 5 Min. köcheln. Sahne und Rumrosinen unterziehen. Teig auf einem mit Mehl bestäubten Tuch ausrollen, sehr dünn ausziehen. Mit 80 g Butter bepinseln. Füllung aufstreichen. Teig mit Hilfe des Tuchs aufrollen, auf ein gefettetes Blech legen, mit übriger Butter bepinseln. 25-30 Min. backen.

Mengenangabe: 16 Stück

Zubereitung ca. 25 Min.

Ruhen ca. 60 Min.

Backen ca. 30 Min.

pro Stück 310 kcal / Eiweiß: 5 g, Fett: 20 g, Kohlenhydrate: 25 g

2.76 Müsli-Florentiner

175 g Zucker	150 g Knuspermüsli
75 g Honig	100 g Sonnenblumenkerne
125 g Butter oder Margarine	100 g Kürbiskerne
150 ml Schlagsahne	
100 g Belegkirschen, rote	

Zucker, Honig, Fett und Sahne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 aufkochen. 5 Min. auf 1 oder Automatik- Kochstelle 5 - 6 kochen, dabei mehrmals umrühren. Kirschen fein hacken, mit Müsli, Sonnenblumen- und Kürbiskernen zur Honigmasse geben. Weitere 5 Min. unter Rühren kochen, Masse auf ein Backblech mit Backpapier streichen. Im vorgeheizten Backofen backen. Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 15 - 18 Minuten. Auf dem Blech abkühlen lassen. Florentinerplatte auf ein Brett stürzen, Papier abziehen und die Platte in 3 x 3 cm große Quadrate schneiden. In gut verschließbaren Dosen aufheben.

Mengenangabe: 100 Stück

Zubereitungszeit 35 Minuten

2.77 Nonplusultra

<i>Teig</i>	2 EL Zitronensaft
300 g Mehl	200 g Puderzucker
50 g Zucker	1 Pkg. Vanillinzucker
200 g Butter	4 EL Johannisbeergelee (Eventuell)
1 Eigelb	
3 Eiweiß	

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig bereiten und 60 Minuten kühl stellen. Eiweiß steif schlagen, Zitronensaft und nach und nach Puder- und Vanillinzucker hinzufügen und so lange schlagen, bis die Baisermasse glänzt.

Teig zwischen zwei Gefrierfolien dünn ausrollen, runde Plätzchen von maximal 3 cm Ø ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Baisermasse mit zwei Teelöffeln auf die Plätzchen geben. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Unten. T: 150°C / 25 bis 30 Minuten. Die ausgekühlten Plätzchen eventuell auf der Unterseite mit Gelee bestreichen und zusammensetzen.

2.78 Nougatringe

150 g Mehl	400 g Nougatmasse
50 g Puderzucker	200 g halbbittere Kuvertüre
1 TL Spekulatiusgewürz	100 g helle Haselnußglasur
75 g Butter	
1 Eigelb	

Mehl, Puderzucker, Spekulatiusgewürz, Butter und Eigelb mit dem Handrührgerät verkneten und 30 Min. kaltstellen.

Den Teig 3 mm dick ausrollen. Erst Kreise von 5 cm Ø, dann jeweils in der Mitte ein Loch von 2 cm Ø ausstechen. Die Ringe auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 10 - 12 Minuten. Auskühlen lassen.

Nougat im heißen Wasserbad auflösen und etwas abkühlen lassen. Einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 4 füllen und auf jedes Plätzchen einen Nougatring spritzen. Über Nacht kaltstellen.

Die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Oberfläche der Nougatringe in die Kuvertüre tauchen und trocknen lassen. Haselnußglasur nach Anweisung schmelzen und die Nougatringe damit verzieren.

Mengenangabe: 35 Stück

Zubereitungszeit 60 Minuten

2.79 Nuß-Elisenlebkuchen

3 Eier	50 g Orangeat
250 g Zucker	50 g Zitronat
1 P. Vanillezucker	50 g Schokoladenstreusel
Salz	55 Backoblaten (5 cm o)
100 g Walnüsse (gemahlen)	250 g Puderzucker
100 g Mandeln (geschält und gemahlen)	7 EL Wasser
1 EL Orangenschale, abger.	50 g Kokosfett
1/2 TL Zimtpulver	2 EL Kakao
1/2 TL Nelkenpulver	15 Mandelkerne, ca.
1/2 TL Pimentpulver	15 Walnußhälften, ca.
1/2 TL Kardamompulver	

Eier, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz 10 Min. mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Gemahlene Walnüsse und Mandeln, Orangenschale, Zimt-, Nelken-, Piment- und Kardamompulver, fein gehacktes Orangeat und Zitronat und Schokoladenstreusel mischen und unter die Eimasse heben. Mit Klarsichtfolie bedecken und über Nacht kalt stellen.

Die Masse am nächsten Tag mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 8 auf die Oblaten spritzen, rundherum einen schmalen Rand frei lassen. Auf ein Blech mit Backpapier setzen und im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung 150 - 160 , 2. Schiebeleiste v.u. 150 - 160 , Umluftbackofen 20 - 25 Minuten
Puderzucker, aufgelöstes Kokosfett und 6 EL Wasser verrühren. Den Guß halbieren, unter eine Hälfte den Kakao und 1 weiteren EL Wasser rühren. Die Hälfte der kalten Plätzchen mit dem hellen Guß (bis auf 4 EL) bestreichen und mit einer Mandel oder Walnuß verzieren. Die andere Hälfte mit dem dunklen Guß bestreichen und mit 4 EL vom hellen Guß verzieren.

Mengenangabe: 50 Stück

Zubereitungszeit 90 Minuten

2.80 Nußhörnchen

300 g Marzipanrohmasse	40 g Haselnußblättchen
3 Eiweiß	1 Pkt. Haselnuß-Kuchengiasur (100 g)
1 Prise Salz	50 g Nußmus (Glas)
100 g Puderzucker	40 g Butter oder Margarine
15 g Mehl	
2 EL Schlagsahne	

Die Marzipanrohmasse zerkrümeln, zusammen mit 1 Eiweiß mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verrühren. 2 Eiweiß, Salz, 75 g Puderzucker und Mehl unterrühren.

Masse zugedeckt 1 Std. kaltstellen.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 8 füllen und kleine Hörnchen von 4 cm Länge auf mit Backpapier belegte Bleche spritzen. Nicht zu dicht nebeneinanderspritzen, weil sie beim Backen noch etwas auseinanderlaufen. Mit der Sahne bestreichen, Nußblättchen daraufstreuen und vorsichtig andrücken, Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 150 - 160°, 2. Schiebeleiste v.u. 150 - 160°, Umluftbackofen 13- 15 Minuten.

Auskühlen lassen.

Kuchenglasur nach Packungsanweisung auflösen. Etwa 1/4 davon mit dem Nußmus, 25 g Puderzucker und der weichen Butter oder Margarine verrühren. Die Hälfte der Hörnchen auf der flachen Seite mit der Nußcreme bespritzen, die übrigen Hörnchen daraufsetzen. Die Spitzen in die restliche Nußglasur tauchen und fest werden lassen.

Mengenangabe: 30 Stück

Zubereitungszeit 75 Minuten

2.81 Nussplätzchen

250 g Zartbitterschokolade

150 g Butter

125 g Rohrzucker

1 Ei

1 Vanilleschote, Mark von

2 TL Lebkuchengewürz

100 g gehackte Haselnusskerne

200 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

100 g Puderzucker

1/2 Eiweiß

Zucker zum Bestreuen

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Schokoladefein hacken. Butter mit Rohrzucker cremig rühren. Das Ei unterziehen. Schokostückchen, Vanillemark, Lebkuchengewürz, Haselnüsse und 1 EL Wasser unterziehen. Mehl mit Backpulver vermengen, über den Teig sieben und unterheben.

Mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Ca. 10 Min. backen. Plätzchen auf dem Blech auskühlen lassen.

Zum Garnieren Puderzucker sieben und mit dem Eiweiß dicklich anrühren. Die Glasur in einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Spitze abschneiden, so dass ein winziges Loch entsteht. Die Glasur in dekorativen Mustern auf die Nussplätzchen spritzen. Noch feucht mit Zucker bestreuen und trocknen lassen.

Mengenangabe: 60 Stück

Zubereitung ca. 40 Min

Backen ca. 10 Min.

pro Stück 80 kcal / Eiweiß: 1 g, Fett: 4 g, Kohlenhydrate: 5 g

2.82 Nußriegel mit Hagebuttenmark

200 g Butter	100 g geriebene Haselnußkerne
200 g Honig	100 g Sonnenblumenkerne
1 TL Zimt	60 g geschälter Sesam
200 g ungezuckertes Hagebuttenmark	6 groß. rechteckige Vollkorn-Backoblaten
200 g gehackte Erdnußkerne	
100 g gehobelte Haselnußkerne	

Butter und Honig schmelzen. Zimt, Hagebuttenmark, Nüsse, Sonnenblumenkerne und Sesam dazugeben und gründlich verrühren.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech drei Oblaten legen. Teigmasse daraufstreichen, mit den restlichen Oblaten belegen und etwa 15 Minuten mit einem Holzbrett beschweren. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 30 bis 40 Minuten. Das abgekühlte Gebäck in fingerdicke Riegel schneiden.

2.83 Paraisten piparkakut Pfefferkuchen nach Parainen Art

1/2 Tasse Sirup	150 g Butter
1 TL Zimt	125 g Zucker
1 TL Ingwer	1 Ei
1 TL Nelken	1 TL Soda
2 TL Orangenschale	325 g Weizenmehl
1 TL Salz	

1. Den Sirup und die Gewürze zum Kochen bringen. Butter und Zucker schaumig schlagen, die warme Mischung und das Ei hinzufügen. Mehl und Soda hinzugeben und zu einem Teig verrühren. Den Teig über Nacht kühl stellen.

2. Am nächsten Tag 2 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. Bei 250° goldbraun backen.

2.84 Pfefferkuchen

250 g Butter	2 TL Natron
125 g heller Sirup	2 TL gemahlene Nelken
250 g Puderzucker	1 TL Zimt
100 ml süße Sahne	100 g fein gehackte Mandeln
400 g Weizenmehl	

Butter, Sirup, Sahne und Puderzucker aufkochen, abkühlen und die übrigen Zutaten hineinrühren. Den Teig gut kneten und etwa 3 cm dicke Rollen formen. Bis zum nächsten Tag kalt stellen. In dünne Scheiben schneiden und bei 175°C 10 Min. backen.

2.85 Pfefferkuchen "Thea"

200 g Sirup	2 Eier
1 TL Nelken, gemahlene	1/2 TL Hirschhornsalz
1 1/2 TL Ingwer	1 EL Wasser
1 1/2 TL Zimt, gem.	500 g Mehl
1 TL Pomeranzenschale	100 g Mandeln
200 g Butter	
150 g Zucker	

Sirup und Gewürze im Topf auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 aufkochen, dann unter gelegentlichem Rühren erkalten lassen. Butter, Zucker und Eier in der Küchenmaschine schaumig rühren. Sirup zufügen, aufgelöstes Hirschhornsalz und Mehl unterkneten. Teig 1 Tag bei Zimmertemperatur ruhen lassen, dann dünn ausrollen. Formen ausstechen, auf ein vorbereitetes Backblech legen, mit einer halben Mandel verzieren, backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 10 - 12 Minuten

Mengenangabe: 180 Stück

Zubereitungszeit 90 Minuten

2.86 Pinien-Plätzchen

<i>Für ca. 35 Stück</i>	1 Pk. Vanillinzucker
100 g Pinienkerne	2 Eigelbe
200 g Mehl	1 EL Puderzucker
150 g Butter	1 EL Kakao
75 g Zucker	
Orangenschalen-Aroma	

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

Backofen auf 200°C vorheizen. Teig zu einer fingerdicken Rolle formen, diese in 5 cm lange Stücke schneiden und auf Blech mit Backpapier legen. Mit Eigelb bestreichen, mit den restlichen Pinienkernen verzieren. 10-15 min. backen. Abkühlen lassen, mit Puderzucker oder Kakao besieben.

2.87 Pinienkern-Makronen

250 g Marzipanrohmasse	3 Tropfen Backaroma "Bittermandel"
2 Eiweiß	75 g Pinienkerne
125 g Zucker	1 Pkt. Kuchenglasur, dunkel
2 EL Öl	

Marzipan zerbröckeln. Mit Eiweiß, Zucker, Öl, Backaroma und 25 g gemahlenen Pinienkernen mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

In einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 8 füllen und zu Katzensungen oder Kipferln auf ein Backblech mit Backpapier spritzen. 50 g Pinienkerne darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 150 - 160°, 2. Schiebeleiste v.u. 150 - 160°, Umluftbackofen 15 - 18 Minuten
Kalt werden lassen. Die Glasur im heißen Wasserbad auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 auflösen und Plätzchen mit der Unterseite hinein tauchen.

Mengenangabe: 60 Stück

Zubereitungszeit 45 Minuten

2.88 Pistazien-Husarenkrapfen

300 g Mehl	1 EL Zitronenschale, abger.
200 g Butter oder Margarine	200 g Pistazienkerne
125 g Zucker	250 g Johannisbeergelee
2 Eier (getrennt)	2 EL Puderzucker
Salz	

Mehl, Fett, Zucker, Eigelb, 1 Prise Salz, Zitronenschale und 125 g gemahlene Pistazienkerne mit dem Handrührgerät verkneten, in Klarsichtfolie einwickeln, 1 Std. kalt stellen.

Zu 3 Rollen von 20 cm Länge formen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden, zu Kugeln formen, etwas flach drücken. Mit einem Kochlöffelstiel Mulden hineindrücken. Die Hälfte der Plätzchen mit Eiweiß bestreichen, in 50 g gehackten Pistazien wenden. Alle Plätzchen auf ein Blech mit Backpapier setzen und im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 15- 18 Minuten
Auskühlen lassen. Gelee 5 Min. offen einkochen, abkühlen lassen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Gelee in die Vertiefungen spritzen. Unbestreute Plätzchen mit Puderzucker mit halbierten Pistazien verzieren.

Mengenangabe: 60 Stück

Zubereitungszeit 90 Minuten

2.89 Pistaziengebäck

300 g Mehl	1 TL dünn abgeriebene Zitronenschale
200 g Butter	<i>Zum Bestreichen</i>
125 g Zucker	1 Eiweiß
1 Ei	<i>Zum Bestreuen</i>
1 Eigelb	50 g gehackte Pistazien
125 g gemahlene Pistazien	

Mehl, Butter, Zucker, Ei und Eigelb, gemahlene Pistazien und Zitronenschale zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig zu Rollen (Y 2 cm) formen und 1 Stunde kühl stellen. Anschließend die Rollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und zu Kugeln formen. Die Kugeln mit Eiweiß bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen. Auf ein vorbereitetes Backblech legen, in den Backofen einschieben und backen.

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten Backen: Stufe 1 (150°C) Backzeit: ca. 15 Minuten

Mengenangabe: 60 Stück

2.90 Preetzer Eierkringel

125 g Butter	Orange
4 hartgekochte Eigelbe	1 Eigelb
250 g Mehl	50 g Hagelzucker
80 g Zucker	
abgeriebene Schale einer unbeh. halben	

Fett schaumig schlagen. Eigelbe durch ein Sieb drücken, unterrühren. Mehl, Zucker und Orangenschale unter die Masse kneten. 2 Stunden kühlstellen.

Ofen auf 180°C vorheizen. Teig 1/2 cm dick ausrollen. Blütenkringel mit 5 cm Durchmesser ausstechen. Auf ein Blech mit Backpapier legen, mit Eigelb bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen. 8 bis 10 Minuten abbacken.

Mengenangabe: 50 Stück

2.91 Quarkstollen

1 Würfel Hefe (zerbröselt)	Mehl zum Bearbeiten
1/8 l Milch	1 TL Salz
125 g Zucker	200 g Butter oder Margarine
500 g Mehl und	1 Zitrone (unbeh.), dünn abgeriebene Schale

von	1 P. Mohnback (250 g, Fertigprodukt)
Salz	50 g Pistazien (gehackt)
150 g Magerquark	50 g Puderzucker
50 g getrocknete Aprikosen	

Alle Teigzutaten in die Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine mind. 5 Min. zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Den Backofen 5 Min. auf 50 vorheizen, ausschalten, den abgedeckten Teig 15 Min. im Backofen aufgehen lassen. Danach kurz durchkneten und noch einmal 15 Min. im Backofen gehen lassen.

Aprikosen in feine Streifen schneiden, im Brandy 30 Min. quellen lassen. Mit Mohnback und Pistazien mischen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 20 x 30 cm) flach drücken. Die Mohnfüllung als Längsstreifen in die Mitte geben. Den Teig über der Füllung bis knapp zum Rand der anderen Seite überschlagen.

Mit einer Kuchenrolle etwas eindrücken, so daß die typische Stollenform entsteht. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 170 - 190 , 1. Schiebeleiste v.u. 160 - 170 , Umluftbackofen 50 - 55 Minuten

Noch heiß mit dem restlichen Fett bestreichen. Ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 12 Scheiben

Zubereitungszeit 60 Minuten

2.92 Rheinhessische Glühweinspitzen

150 ml Rotwein	4 Eier
1 TL Citrobäck	150 g ger. Kuvertüre
1 TL Orangenback	250 g Mehl
1/2 Zitrone, Saft von	1 P. Backpulver
40 g Zucker	125 ml Glühwein
3 Gewürznelken	
1 Zimtstange	<i>Guss:</i>
<i>Teig:</i>	200 g Puderzucker
250 g Margarine	4 EL Glühwein
1 P. Vanillezucker	100 g Mandeln
250 g Zucker	

Für den Glühwein Rotwein, Gewürze und Zucker im Topf auf 3 oder Automatik-Kochstelle 4-5 erhitzen (nicht kochen), danach auf der ausgeschalteten Kochstelle etwas ziehen lassen. Margarine, Zucker, Eier, Kuvertüre, Mehl und den erkalteten, durchgeseihten Glühwein zu einem Rührteig verarbeiten. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen, backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 170 - 190°, Umluftbackofen ca. 30 Minuten

Mandeln in einer Pfanne leicht anrösten, danach hacken. Gebäck auf dem Blech auskühlen

lassen. Puderzucker und Glühwein verrühren, mit der Glasur das Gebäck bestreichen. Anschließend mit den Mandeln bestreuen und den Kuchen in 4 cm breite Streifen schneiden und daraus Dreieckspitzen schneiden.

2.93 Rumkugeln

125 g Butter	2 Fläschchen Rum-Aroma
200 g Zucker	3 EL Rum
2 mittelgroße Eier	3 EL süße Sahne
2 P. Vanillezucker	Raspelschokolade
70 g Kakao	
500 g "blütenzarte" Haferflocken	

Die Butter auf 1 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Eier und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Vanillezucker, Kakao, Haferflocken, Rum-Aroma, Rum, Sahne und die noch flüssige Butter dazugeben, alles gut verrühren. Mundgerechte Kugeln formen, in Raspelschokolade wälzen und trocknen lassen. Erst dann in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Dose schichten, die im Kühlschrank aufbewahrt werden sollte.

2.94 Rumtrüffel

200 g Zartbitterschokolade	1 EL weiche Butter,
100 g Creme fraîche,	4 EL Kakao
3 EL Rum	

Schokolade fein hacken. Die Creme fraîche in einem kleinen Topf erwärmen und die Schokoladenstückchen darin unter Rühren schmelzen lassen.

Rum und Butter unter die Schokomasse ziehen. Die Creme in eine Schüssel geben und zugedeckt kühl stellen, bis sie fest zu werden beginnt. Sie darf allerdings nicht zu kompakt werden.

Kakao auf einem flachen Teller verteilen. Mit einem Teelöffel kleine Portionen von der Trüffelmasse abstechen und mit kalten Händen rasch zu kleinen Kugeln formen. Rumtrüffeln im Kakao wälzen und auf eine Platte setzen. Zugedeckt für mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Mengenangabe: 40 Stück

Zubereitung ca. 20 Min.

Kühlen ca. 2 Std.

pro Stück 40 kcal / Eiweiß: 1 g, Fett: 3 g, Kohlenhydrate: 2 g

2.95 Sahnetrüffel-Tütchen

200 g Vollmilchkuvertüre
250 ml Sahne
2 EL Butterschmalz
1 TL lösliches Kaffeepulver (Instant)
3 EL Puderzucker

Zuckerperlen zum Verzieren

Außerdem:

ca. 25 Aluminium-Spitztüten,
ersatzweise Pralinenförmchen (Ø 2,5 cm)

Kuvertüre grob hacken. Sahne und Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Von der Kochstelle nehmen, Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen lassen. Kaffeepulver und Puderzucker unterziehen. Masse in eine Rührschüssel geben und etwas abkühlen lassen. Die Trüffelmasse mit den Schneebesen des Handrührgeräts aufschlagen. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Masse in einen Spritzbeutel mit feiner Sterntülle füllen und in die Spitztüten spritzen. Mit jeweils 1 Zuckerperle verzieren und kühl stellen.

Extra-Tipp: Schmeckt auch mit dunkler Kuvertüre und Orangenaroma statt Kaffeepulver unwiderstehlich gut.

Mengenangabe: 25 Stück

Zubereitung ca. 25 Min.

Kühlen ca. 15 Min.

Eiweiß: 1 g, Fett: 4 g, Kohlenhydrate: 6 g

2.96 Sandmoppen

150 g weiche Butter
125 g Puderzucker
1 Ei
1 Vanilleschote

Salz
150 g Mehl
125 g Speisestärke

Fett, Puderzucker, Ei und Vanillemark dickschaumig schlagen. Nach und Nach Mehl und Speisestärke dazugeben, verkneten. Den Teig zu 3 cm dicken Rollen formen. In Folie gewickelt über Nacht kaltstellen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Teigrollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese zu Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und mit den Zinken einer Gabel etwas flach drücken.

Auf der mittleren Schiene des Backofen 10 bis 15 Minuten backen.

Mengenangabe: 50 Stück

2.97 Sandtörtchen

100 g Mandeln	1 Ei
200 g Butter	100 g Zucker
250 g Weizenmehl	

Die Mandeln abziehen und mahlen. Butter und Mehl vermengen. Mandeln, Ei und Zucker hinzugeben und gut kneten. Den Teig eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen und dann in Kuchenförmchen verteilen. Bei 175 °C 10 - 15 Min. backen, vor dem Stürzen etwas abkühlen lassen. Zu Sandtörtchen gehören Schlagsahne, Beeren, Obst o.ä.

2.98 Schlesische Mohnkränze

100 g Mohn	250 g Mehl
175 g Butter	1 Prise Salz
100 g Zucker	4 EL (bis 5) Milch
1 Pkg. Vanillinzucker	Puderzucker zum Bestreuen
1 Ei	

Mohn mahlen. Butter schaumig rühren. Zucker und Vanillinzucker hinzufügen. Ei unterrühren. Mohn mit Mehl und Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Nur soviel von der Milch zufügen, daß der Teig spritzfähig ist. Teigmasse in einen Spritzbeutel mit Zackentülle füllen. Kringel von 3,5 cm Durchmesser auf ein Blech mit Backpapier spritzen. 1/2 Stunde kalt stellen. Ofen auf 180°C vorheizen. Plätzchen auf mittlerer Schiene 10 bis 12 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 80 Stück

2.99 Schmalzkränzchen

3 Eier	4 TL Hirschhornsalz
250 g Zucker	2 TL Kardamom
1/2 l saure Sahne	750 g Weizenmehl
150 ml Milch	

Eier und Zucker schaumig schlagen und vorsichtig mit der verquirlten Sahne verrühren. Den Teig am nächsten Tag 1 cm dick ausrollen. Kränzchen ausstechen und in Schmalz backen.

2.100 Schmalznüsse

100 g gemahlene Walnußkerne
275 g Mehl
125 g Schweineschmalz
60 g Butter
200 g Zucker
1 Pkg. Vanillin
1/2 TL Hirchhornsalz

Baisermasse
1 Eiweiß
1 TL Zitronensaft
75 g Zucker
1 Pkg. Vanillin

Für den Teig alle Zutaten schnell verkneten, zu Rollen formen (Y 2 cm) und 1 Stunde kühl stellen. Für die Baisermasse Eiweiß mit Zitronensaft sehr steif schlagen. Zucker und Vanillin langsam einrieseln lassen. Die Rollen in Scheiben schneiden, Kugeln daraus formen und auf ein vorbereitetes Backblech setzen. Mit einem Kochlöffelstiel kleine Vertiefungen in die Kugeln drücken. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und die Masse in die Vertiefungen spritzen. Das Blech in den Gasbackofen einschieben und backen.

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten Backen: Stufe 2 (180°C) Backzeit: ca. 10 Minuten

Mengenangabe: 60 Stück

2.101 Schneebällchen

3 Eiweiß
1 Pr. Salz
100 g Zucker
200 g Kokosflocken

1 Pk. Vanillezucker
Puderzucker zum Bestäuben

Eiweiß und Salz mit dem Handrührgerät steifschlagen. Die Hälfte des Zuckers einriegeln lassen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. 1/4 der Baisermasse zur Seite stellen. Den restlichen Zucker, Vanillezucker und die Kokosflocken zur Eischnee-Zuckermasse geben. Mit den Händen kleine Kugeln (o 3 cm) formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Die Oberfläche der Kugeln mit der beiseitegestellten Baisermasse bestreichen, backen.

Schaltung: 140 - 150°, 2. Schiebeleiste v. u. 125 - 140°, Umluftbackofen 15 - 20 Min. Die Schneebällchen nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben. Tip: Frisch schmecken die Schneebällchen besonders gut. Sie lassen sich aber in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken auch 2 Wochen aufbewahren.

Zubereitungszeit 50 Minuten

2.102 Schoko-Knuspertaler

100 g Mandelblättchen
120 g Cornflakes
300 g Kuvertüre (Vollmilch, halbbitter oder weiß)

Mandelblättchen in einer Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten. Mit den Cornflakes mischen. Kuvertüre im Wasserbad auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 schmelzen. Mit den Cornflakes und Mandeln gut vermengen. Ein Tablett mit Butterbrotpapier belegen. Einen glatten runden Ausstecher (7 cm ø) auf das Papier setzen, 2 EL von der Kuvertüremischung hineingeben und mit einem Eßlöffel etwas festdrücken. Auf diese Weise 12 Knuspertaler formen. An einem kühlen Ort aber nicht im Kühlschrank! mindestens 2 Std. fest werden lassen. In einer Blechdose aufbewahren.

Mengenangabe: 12 Stück

Zubereitungszeit 45 Minuten

2.103 Schokoküsse mit Mandeln

125 g Mandelstifte
2 Eiweiß
150 g Zucker
125 g Bitterschokolade
3 EL espressopulver

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett auf 3 oder Automatik- Kochstelle 9 - 10 goldbraun rösten.

Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Den Zucker langsam einriegeln lassen. Dabei ständig weiterschlagen, bis die Masse matt glänzt und weiche Spitzen bildet.

Schokolade im Universalzerkleinerer hacken und mit den Mandeln mischen.

Eischnee in der Schüssel über ein warmes Wasserbad setzen und auf 2 oder Automatik-Kochstelle 7 - 8 mit dem Handrührgerät schlagen, bis die Masse zäh und ganz matt ist. Schüssel herausnehmen, Mandelmischung und Espresso unterheben.

Mit zwei Teelöffeln Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen trocknen lassen.

Schaltung: 150 - 160 , 2. Schiebeleiste v.u. 150 - 160 , Umluftbackofen 15 - 18 Minuten

Mengenangabe: 40 Stück

Zubereitungszeit 50 Minuten

2.104 Schokoladen-Petit-Fours

50 g Schokolade	125 g Butter
250 g Mehl	300 g Sauerrahm
3 EL Kakao	200 g Marzipanrohmasse
2 TL Backpulver	250 g Vollmilchkuvertüre
1 Ei (Größe M)	
120 g Zucker	

Backofen auf 180 Grad vorheizen. In eine Muffinform mit 24 Mulden (à 0 5 cm) Papierbackförmchen setzen.

Die Schokolade fein reiben, mit Mehl, Kakao und Backpulver mischen. Ei, Zucker, Butter, Sauerrahm mit den Schneebesen des Handrührgeräts verquirlen. Die Mehlmischung zufügen und alles nur kurz zu einem relativ flüssigen Teig verrühren. Das Marzipan in 24 kleine Würfel schneiden.

Förmchen knapp zur Hälfte mit Teig füllen, jeweils 1 Marzipanwürfel in die Mitte setzen, übrigen Teig darüber geben. Im Ofen 20-25 Min. backen. Petit-Fours aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Kuvertüre schmelzen, die Petit-Fours damit üppig verzieren. Trocknen lassen.

Mengenangabe: 24 Stück

Zubereitung ca. 30 Min.

Backen ca. 25 Min.

pro Stück 240 kcal / Eiweiß: 4 g, Fett: 14 g, Kohlenhydrate: 23 g

2.105 Schokoladenspritzerln

<i>Teig</i>	350 g Mehl
250 g Margarine (z. B. Sanella)	100 g Halbbitter-Kuvertüre
125 g Puderzucker	Plätzchenschmuck
2 Eier	
20 g Kakao	

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und beliebige Formen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. In den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 10 bis 12 Minuten. Kuvertüre schmelzen, kalte Plätzchen zur Hälfte hineintauchen und mit Plätzchenschmuck bestreuen.

2.106 Schwarzweißkonfekt

275 g fein gemahlene Mandeln	2 EL Kakao
6 EL Puderzucker	1 TL Rumaroma
2 Eiweiß (Ei-Größe M)	Puderzucker zum Bestäuben
1 TL abgeriebene Orangenschale	

Mandeln und Zucker in einer Schüssel mischen. Das Eiweiß dazugeben und alles mit den Schneebesen des Handrührgeräts zu einer glatten Masse verrühren.

Die Mandelmasse halbieren. Unter die eine Hälfte Orangenschale, unter die andere Kakao und Rumaroma kneten, jeweils zu Kugeln formen und kurz ruhen lassen.

Helle und dunkle Mandelmasse jeweils zwischen Frischhaltefolie ca. 3 mm dick zu einem Rechteck ausrollen, jeweils obere Folie abziehen. Mit Hilfe der Folie die dunkle Platte umdrehen und auf die helle legen. Leicht andrücken. Übrige Folien abziehen.

Konfekt in ca. 3 cm breite Streifen schneiden. Jeweils 3 Streifen aufeinander setzen. Die Streifen in Quadrate oder Rhomben von ca. 3cm Länge schneiden. Mit Puderzucker bestäuben, evtl. mit Minze anrichten.

Mengenangabe: 40 Stück

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Stück 50 kcal / Eiweiß: 2 g, Fett: 4 g, Kohlenhydrate: 1 g

2.107 Schwedische Pfefferkuchen

125 g Sirup	1 TL gemahlene Pomeranzenschale
300 g brauner Zucker	800 g Weizenmehl
200 g Butter oder Margarine	1 1/2 TL Bikarbonat
2 klein. Eier	
1 TL (-2) Nelken	

Den Sirup aufkochen und mit dem Zucker und der Butter verrühren, bis die Masse erkaltet ist. Dann die Eier und die Gewürze unterziehen. Das in etwas kaltem Wasser gelöste Bikarbonat dazugeben. Dann den größten Teil des Mehls unterrühren. Den Teig gut durchkneten und über Nacht ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Teig ausrollen und mit verschiedenen Teigformen Figuren ausstechen. Diese auf einem gut gefettetem Backblech bzw. auf Backpapier auslegen. Auf mittlerer Schiene bei 200°C (Wärmeluft 175°C) ca. 8 Minuten backen.

Mengenangabe: 160 Stück

2.108 Serinaplätzchen

250 g Weizenmehl	100 g Zucker
2 TL Backpulver	1 Ei
2 TL Vanillezucker	
150 g Butter	

Mehl, Backpulver und Vanillezucker sieben und die Butter darin zerdrücken. Den Zucker und das verquirlte Ei hinzugeben. Den Teig gut kneten und zu einer Rolle formen. In Scheiben schneiden und daraus kleine Kugeln formen.

Diese auf ein Backblech legen, mit der Gabel leicht eindrücken, mit Ei bepinseln und mit gehackten Mandeln oder Hagelzucker bestreuen. Bei 175°C backen.

2.109 Sesam-Makronen

400 g Marzipanrohmasse	1 Ei
100 g Puderzucker	50 g geschälter Sesam
6 Eigelb (evtl. mehr)	

Marzipanrohmasse mit Puderzucker und Eigelb zu einer geschmeidigen Masse verrühren, in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech Makronen von 3 cm Y spritzen.

Ei verquirlen, Makronen damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 175°C / 25 bis 30 Minuten.

2.110 Sirupknusperle

175 g Sirup	1 Msp. Kardamom
25 g Zucker	50 g Zitronat, sehr fein gehacktes
75 g Butter	1 TL Backpulver
1 TL Zimt, gemahlener	250 g Mehl
1 Msp. Nelken, gemahlene	
1 Msp. Muskatblüte	

Sirup mit Zucker und Butter erwärmen, bis der Zucker aufgelöst ist. Masse in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen.

Gewürze, Backpulver und Mehl dazugeben und alles zu einem Knetteig verarbeiten. Teig in kleinen Portionen dünn ausrollen. Plätzchen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200°C 5 bis 7 Minuten.

2.111 Sirupsplätzchen

150 g Sirup	1/4 TL Ingwer
150 g Zucker	1/4 TL Anis
150 ml süße Sahne	1/4 TL Zimt
100 g Butter	3/4 TL Hirschhornsalz
450 g Weizenmehl	3/4 TL Natron
1/4 TL Pfeffer	

Sirup, Zucker und Sahne aufkochen. Die Butter darin zerlassen, und die Masse etwas abkühlen lassen. Die übrigen Zutaten hineinsieben. Den Teig bis zum nächsten Tag kalt stellen und dann dünn ausrollen. Rautenförmige Plätzchen ausstechen und auf ein eingefettetes Backblech legen. Jedes Plätzchen mit einer halben abgezogenen Mandel verzieren und ggf. mit Eiweiß bepinseln. Bei 175 °C etwa 5 Min. backen.

2.112 Spekulatius

150 g Butter oder Margarine	1 TL abger. Zitronenschale
125 g weißer oder brauner Zucker	60 g gem. Mandeln
1 Ei	250 g Mehl
1 TL gem. Zimt	1 TL Backpulver
1 Prise gem. Nelken und	
1 Prise Kardamom	

Fett, Zucker und Ei mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Gewürze und Mandeln zugeben, Mehl mit Backpulver vermischt unterkneten, Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 4 Stunden in den Kühlschrank legen.

Spekulatius-Förmchen mit Mehl ausstreuen. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen, über die Förmchen legen und mit dem Rollholz festrollen, damit sich die Figuren gut auf dem Teig abzeichnen. Danach den Teig ausschneiden, vorsichtig aus den Formen lösen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, Hellgelb backen.

Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 10 - 15 Minuten
Nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Tip: Wenn keine Spekulatius-förmchen vorhanden sind, wird der Teig mit üblichen Ausstechformen ausgestochen und evtl. mit Mandelblättchen bestreut.

2.113 Spritzgebäck

175 g weiche Butter	1 TL Backpulver
225 g Zucker	abgeriebene Schale einer Orange
1 Pkg. Vanillinzucker	1 Prise Zimt
3 Eier	1 Prise Muskatblüte
400 g Mehl	

Butter schaumig rühren. Zucker und Vanillinzucker zufügen. Eier zugeben und die Masse schlagen, bis sie schaumig ist. Mehl mit Backpulver mischen, unter die Eigelbmasse rühren. Orangenschale, Zimt und Muskatblüte zugeben, verrühren.

Backofen auf 180°C vorheizen. Teig in einen Spritzbeutel mit Rosettentülle füllen und Kreise oder Stäbchen auf ein Blech mit Backpapier spritzen.

In 10 bis 15 Minuten goldgelb abbacken.

Mengenangabe: 100 Stück

2.114 Spritzgebäck, schlesische Art

750 g Butter	10 Gramm Backpulver
400 g Zucker	Vanillearoma
100 g Marzipan	1 Prise Salz
3 Eier	
1000 g Weizenmehl (Type 550)	

Butter, Zucker, Marzipan und Gewürze glattrühren. Anschließend die Eier nach und nach dazugeben und schaumig rühren. Das mit dem Backpulver versiebte Mehl unterarbeiten. Backblech mit Backpapier auslegen und Teig mit Spritzbeutel "aufdressieren". Bei zirka 200 Grad ungefähr zehn Minuten backen (solange, bis der untere Rand leicht braun wird). Nach dem Auskühlen eventuell mit Kuvertüre verzieren.

2.115 Strudelplätzchen mit Mohnfüllung

<i>Teig:</i>	<i>Füllung:</i>
500 g Mehl	100 g Walnusskerne
1/2 TL Backpulver	30 g Orangeat
150 g Puderzucker	250 g Mohnback
Salz	5 EL Rum
250 g Butter	<i>Sonstiges</i>
1 Ei	1 Eigelb

50 g Mandelblätter

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 2 Stunden kühl stellen.

Für die Füllung Nüsse grob hacken und mit Orangeat, Mohnback und Rum mischen.

Die Hälfte des Teigs zwischen Klarsichtfolien zu einem Rechteck von 30 x 15 cm ausrollen und die Hälfte der Mohnmasse darauf verteilen, dabei 2 cm Rand frei lassen. Teig von den Längsseiten her jeweils zweimal zur Mitte einschlagen. Mit restlicher Teig- und Mohnmasse ebenso verfahren.

Eigelb verrühren, Strudel damit bestreichen und mit Mandeln bestreuen. 60 Minuten kühl stellen, dann in 1 cm breite Streifen schneiden, Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200°C / 15 bis 18 Minuten.

Mengenangabe: 60 Stück

2.116 Süße Hausfreunde

4 Eier

250 g Zucker

2 Pk. Vanillezucker

250 g Mehl

2 TL Backpulver (gestr.)

1 Fl. Zitronenöl

250 g Rosinen

250 g Haselnüsse, feingehackt

200 g Schokolade, feingehackt

Alle Zutaten miteinander verrühren und mit einem feuchten Kuchenschaber auf einem Backblech verteilen. Bei mittlerer Hitze 20 min. backen. danach herausnehmen und schnell in Streifen schneiden (der Teig muß noch heiß sein). Noch warm vom Blech nehmen und auf einem Stück Alufolie abkühlen lassen.

Wenn der Teig abgekühlt ist, Stückchen in Schokolade tauchen oder mit Schokolade bestreichen.

2.117 Vanille-Sandplätzchen

200 g Speisestärke

50 g Mehl

1 Vanilleschote

200 g Butter oder Margarine

3 Tropfen Backaroma "Buttervanille"

80 g Puderzucker

Speisestärke und Mehl sieben, Vanilleschote aufschlitzen und auskratzen, Stärke und Mehl mit Vanillemark, Fett, Backaroma und Puderzucker mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu 2 Rollen von 30 cm Länge formen. Abdecken und 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Die Rollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben zu Kugeln formen, Backbleche mit Backpapier belegen, die Teigkugeln daraufsetzen und vorsichtig mit einer bemehlten Gabel flach drücken. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 12 - 15 Minuten
Kalt werden lassen und in Dosen verpacken. Ergibt ca. 60 Stück

Mengenangabe: 60 Stück

Zubereitungszeit 45 Minuten

2.118 Vollkornplätzchen

40 g Butter oder Margarine

80 g Zucker

1 Ei

1 Zitrone, abger. Schale

1 TL Kardamom, gestr.

1 Prise Salz

125 g Weizenvollkornschrot

3 EL Weizenmehl

1 TL Backpulver, gestr.

Fett, Zucker und Ei mit dem Handrührgerät schaumig rühren, die anderen Zutaten unterrühren, den Teig 15 Min. ruhen lassen. Zu einer Rolle formen und in ca. 35 Scheiben schneiden, daraus kugeln formen, auf ein vorbereitetes Backblech setzen und backen.

Schaltung: 160 - 180°, 2. Schiebeleiste v.u. 150 - 160°, Umluftbackofen 25 - 30 Minuten

Mengenangabe: 35 Stück

Zubereitungszeit 45 Minuten

2.119 Walnuss-Bärentatzen

250 g Butter oder Margarine

125 g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

Salz

1 Ei

125 g Walnüsse (gemahlen)

3 Tropfen Bittermandelaroma

125 g Speisestärke

250 g Mehl

100 g Nußnougatmasse

Butter oder Margarine, Puderzucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Das Ei unterrühren. Dann die Walnüsse, das Mandelaroma und die gesiebte Stärke-Mehl-Mischung unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 5 füllen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, kleine Bärentatzen dar aufspritzen. Die Plätzchen mit Abstand auf das Blech spritzen, damit sie beim Backen nicht ineinanderlaufen, und, backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 12 - 15 Minuten

Das Backblech mit den Bärentatzen auf ein Kuchengitter stellen und die Tatzen kalt werden

lassen.

Nougat im heißen Wasserbad auflösen und etwas abkühlen lassen. Die Hälfte der Tatzen auf der glatten Seite mit der Nougatmasse bestreichen, dabei 2 EL Nougat zurückbehalten. Die Nougatmasse 10 Min. antrocknen lassen. Die übrigen Tatzen daraufsetzen. Mit restlichem Nougat kleine Tupfen daraufsetzen. Nougat auf den Bärenatzen fest werden lassen.

Mengenangabe: 60 Stück

Zubereitungszeit 90 Minuten

2.120 Walnussschnitten

Teig

250 g Mehl
3 gestrichene Tl. Backpulver
200 g gemahlene Walnußkerne
200 g Zucker
1 Pkg. Vanillinzucker
250 g Butter oder Margarine
4 Eier

Guß

250 g Puderzucker
2 TL Pulverkaffee
3 EL Weinbrand
2 bis 3 El. Wasser

Zum Garnieren

etwa 200 g Walnußkerne

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten, auf ein gefettetes Backblech streichen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 15 bis 20 Minuten. Kuchen in 3 cm große Quadrate schneiden. Aus den angegebenen Zutaten einen Guß bereiten und die Stücke damit bestreichen.

Mit je einer Walnußhälfte garnieren.

2.121 Walnusstaler

180 g Mehl
70 g Speisestärke
1 TL Backpulver
125 g Butter oder Margarine
120 g Zucker
1 P. Vanillezucker

3 Tropfen Backaroma "Bittermandel"
1 Ei
100 g Walnuskerne (gemahlen)
1 Eiweiß
80 Walnusskernhälften (ca. 200 g)

Mehl, Stärke und Backpulver in eine Schüssel sieben. Fett in Flöckchen, Zucker, Vanillinzucker, Backaroma, Ei und gemahlene Walnüsse dazugeben. Mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu 2 Rollen von 20 cm Länge formen. Abgedeckt 4 Std. kalt stellen. Rollen in ca. 1/2 cm dünne Scheiben schneiden. Auf Bleche mit Backpapier setzen. Mit Eiweiß bestreichen, mit je 1 Walnusshälfte belegen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v. u. 160 - 180°, Umluftbackofen 12-15 Minuten

Mengenangabe: 80 Stück

2.122 Walnusstaler

180 g Mehl	3 Tr. Backaroma "Bittermandel"
70 g Speisestärke	1 Ei
1 TL Backpulver	100 g Walnußkerne (gemahlen)
125 g Butter oder Margarine	1 Eiweiß
120 g Zucker	80 Walnußkernhälften (ca. 200 g)
1 P. Vanillinzucker	

Mehl, Stärke und Backpulver in eine Schüssel sieben. Fett in Flöckchen, Zucker, Vanillinzucker, Backaroma, Ei und gemahlene Walnüsse dazugeben. Mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu 2 Rollen von 20 cm Länge formen. Abgedeckt 4 Std. kaltstellen.

Rollen in ca. 1/2 cm dünne Scheiben schneiden. Auf Bleche mit Backpapier setzen. Mit Eiweiß bestreichen, mit je 1 Walnußhälfte belegen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 12-15 Minuten.

Ausgekühlt in Dosen verpacken.

Mengenangabe: 80 Stück

Zubereitungszeit 40 Minuten

2.123 Weihnachts-Brownies

750 g Pecannusskerne (ersatzweise Walnusskerne)	4 Eier
150 g Zartbitterschokolade	100 g Mehl
150 g Halbbitterschokolade	<i>zum Garnieren</i>
150 g Butter	50 g Zitronat
225 g Zucker	(in feinen Streifen oder fein gehackt)
1 Prise Salz	Zucker
1 Pkg. Vanillinzucker	

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Nusskerne grob hacken. Die Schokolade zerkleinern und mit der Butter im heißen Wasserbad schmelzen lassen.

Zucker, Salz und Vanillinzucker unter die Schokocreme rühren. Nacheinander die Eier unterziehen. Mehl, Nüsse unterheben.

Eine rechteckige Backform (28 x 28 cm) mit Backpapier auslegen. Evtl. ein tiefes Backblech mit einem mehrfach gefalteten Alufolienstreifen entsprechend abtrennen. Teig

einfüllen, glatt streichen. 35 Min. backen, bis sich der Kuchen vom Rand löst. Blech herausnehmen, Teigplatte stürzen, Papier abziehen. Den Kuchen in 64 Würfel teilen, auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren Zitronat mit Zucker mischen, die Würfel damit verzieren. Brownies kühl aufbewahren und möglichst bald verzehren.

Mengenangabe: 64 Stück

Zubereitung ca. 20 Min.

Backen ca. 35 Min.

pro Stück 80 kcal / Eiweiß: 1 g, Fett: 4 g, Kohlenhydrate: 6 g

2.124 Weihnachtskerzen zum Aufessen

Biskuitteig:

8 Eier
100 g Zucker
80 g Mehl
50 g Mandeln, geriebene abgezogene
Salz

Füllung:

4 EL Rum
300 g Aprikosenkonfitüre

Garnierung:

100 g Aprikosenkonfitüre
100 g Kokosraspel

Sonstiges

100 g Halbbitterkuvertüre
16 Mandeln, abgezogene
10 g Pistazienkerne, gehackte

Für den Teig Eier mit Zucker schaumig schlagen, restliche Zutaten locker unterheben. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T. 200 °C / 12 Minuten. Kuchenplatte auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und Papier abziehen, Platte auskühlen lassen.

Platte in zwei Hälften schneiden, mit Rum beträufeln und mit Konfitüre bestreichen. Biskuitplatten zu je einer Rolle aufrollen.

Konfitüre erhitzen, Rollen damit dünn bestreichen und in Kokosraspeln wälzen.

Kuvertüre schmelzen. Mandeln in der trockenen Pfanne rösten. Die Rollen in je acht Stücke von 4 bis 5 cm Länge schneiden. Die unteren Schnittflächen 1/2 cm tief in Kuvertüre tauchen und zum Trocknen auf Backpapier setzen. Die oberen Schnittflächen ebenfalls in Kuvertüre tauchen und fest werden lassen. Je einen Kuvertüreklecks auf die Oberfläche der "Kerzen" geben, die Mandeln wie eine Flamme hineindrücken und mit Pistazien bestreuen.

2.125 Weihnachtskringel

150 g Butter
100 g Zucker
100 g Marzipanrohmasse
3 Eier

250 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
100 g Aprikosenkonfitüre

zum Bestäuben
Kakaopulver

Puderzucker

Butter, Zucker und zerbröckeltes Marzipan 2 Min. mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Nacheinander die Eier unterrühren. Mehl und Mandeln unterheben.

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Mit einem Spritzbeutel mit großer Lochtülle Teigkringel (0 ca. 6 cm) auf ein gefettetes Blech spritzen. Etwa 15 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Konfitüre erwärmen, Kringel damit auf der Unterseite bestreichen, je 2 zusammensetzen und trocknen lassen. Mit Kakao und Puderzucker zart bestäuben.

Mengenangabe: 40 Stück

Zubereitung ca. 25 Min.

Backen ca. 15 Min.

pro Stück 90 kcal / Eiweiß: 2 g, Fett: 4 g, Kohlenhydrate: 10 g

2.126 Zarte Nußkugeln

100 g Speisestärke

60 g Mehl

1 TL Instant-Espressopulver

1 TL Zimt

1 TL Kakaopulver

125 g Butter oder Margarine

50 g Puderzucker

1 P. Vanillinzucker

1 Prise Salz

100 g Haselnußkerne (ohne Haut)

50 g Vollmilchkuvertüre

50 g Haselnußglasur

Speisestärke, Mehl, Instant-Espressopulver, Zimt und Kakaopulver sieben. Mit Butter oder Margarine, Puderzucker, Vanillinzucker und Salz zu einem glatten Teig verkneten. 2 Rollen (25 cm lang) formen und 2 Std. kaltstellen.

In 1 cm breite Scheiben schneiden, je 1 Nuß in die Mitte setzen. Teig um die Nüsse drücken, zu Kugeln formen. Auf ein Blech mit Backpapier setzen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 12-15 Minuten.

Auskühlen lassen.

Gehackte Vollmilchkuvertüre mit der Haselnußglasur im heißen Wasserbad auflösen. Kugeln mit der oberen Hälfte in die Glasur tauchen, mit einer halben Nuß belegen und fest werden lassen.

Mengenangabe: 50 Stück

Zubereitungszeit 60 Minuten

2.127 Zedernbrot

3 Eiweiß	500 g fein gemahlene abgezogene Mandeln
350 g Puderzucker	<i>Guß</i>
2 Pkg. Vanillinzucker	125 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft	3 EL Zitronensaft oder Kirschwasser
1 Zitrone (abgeriebene Schale von)	
2 Tropfen Bittermandelöl	

Eiweiß sehr steif schlagen. Nach und nach gesiebten Puderzucker und Vanillinzucker einriegeln lassen und verrühren. Zitronensaft und -schale, Bittermandelöl sowie 400 g Mandeln hinzufügen und unterrühren. Auf den restlichen Mandeln den Teig 6 mm dick ausrollen. Mit einer Form Halbmonde ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 150°C / 15 bis 20 Minuten. Aus Puderzucker und Zitronensaft oder Kirschwasser einen Guß bereiten und die ausgekühlten Monde damit überziehen.

2.128 Zimtherzen*Teig:*

300 g Mehl
1 TL Backpulver, gestr.
75 g Puderzucker
1 Ei
1 Prise Salz
1 TL Zimt, gehäuft
200 g Butter oder Margarine
100 g Haselnüsse, geröstete, gem.

Füllung:

3 EL schwarzes Johannisbeergelee

Zum Bestreichen:

25 g Butter, zerlassene

Zum Bestreuen:

40 g Zucker
1/2 TL Zimt

Alle Zutaten für den Teig mit dem Handrührgerät zu einem Knetteig verarbeiten. Im Kühlschrank ca. 1 Std. ruhen lassen. Danach den Teig in kleinen Portionen dünn ausrollen und Herzen ausstechen. Auf einem vorbereiteten Backblech backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen ca. 12 Minuten

Die Hälfte der Herzen auf der Unterseite mit verrührtem Gelee bestreichen. Die übrigen mit der Unterseite darauf legen. Herzen mit zerlassener Butter bestreichen und sofort mit Zimt-Zucker bestreuen.

Mengenangabe: 50 Stück

Zubereitungszeit 90 Minuten

2.129 Zimtsterne

3 Eiweiß	Zitronenschale, etwas abgeriebene
250 g Puderzucker	<i>Guß</i>
300 g Mandeln, ungeschälte, gemahlene	1 TL Rum
1 TL Zimt	

Das Eiweiß sehr steif schlagen und dabei den Puderzucker löffelweise dazugeben. 4 Eßlöffel von der Masse zum Bestreichen abnehmen. Mandeln und Gewürze mit der restlichen Eiweißmasse verrühren. Den Teig auf Puderzucker oder zwischen Klarsichtfolie 1/2 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein gerettetes Backblech legen. Den zurückbehaltenen Eischnee mit dem Rum zu einer streichfähigen Glasur verrühren und die Sterne damit bestreichen. Das Blech zur Mitte in den Gasbackofen einschieben und backen bzw. trocknen lassen.

Mengenangabe: 25 Stück

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Backen Stufe 1 (160°C)

Backzeit ca. 15 Minuten

Index

AUFWENDIG

Anisringe, 3
Capuccino-Türmchen, 8
Florentiner mit Mandeln, 14
Haselnuß-Lebkuchen, 23
Nuß-Elisenlebkuchen, 42
Zimtherzen, 65

DIABETIKER

Kokosplätzchen, 28

EINFACH

Bunte Marzipankekse, 7
Cornflakes-Kugeln, 9
Lebkuchen-Schmalznüsse, 30
Linzer Plätzchen, 32
Mandelblättchen, 33
Pistazien-Husarenkrapfen, 46
Vanille-Sandplätzchen, 59
Vollkornplätzchen, 60
Walnusstaler, 62
Zarte Nußkugeln, 64

ENGLAND

Kokos-Crisps, 27

GASHERD

Eierkränze, 10
Feines Zitronengebäck, 13
Gefüllte Mürbchen, 16
Mandelmakronen, 34
Pistaziengebäck, 47
Schmalznüsse, 52

HASELNUSS

Haselnuß-Lebkuchen, 23

ITALIEN

Pinien-Plätzchen, 45

JOGHURT

Joghurt-Pralinensterne, 27

KOKOS

Kokosplätzchen, 28

Kokosringe, 29

KUCHEN

Lusikkaleivät, 32
Paraisten piparkakut, 44

KUERBISKERN

Kürbiskernlinge, 30

LEBKUCHEN

Buntes Lebkuchenhäuschen, 8
Elisenlebkuchen, 11
Haselnuß-Lebkuchen, 23

MARZIPAN

Marzipan - Zwerge, 34
Marzipan-Orangen-Pralinees, 35

MOHN

Mohnstriezel, 40
Strudelplätzchen mit Mohnfüllung,
58

MOKKA

Haselnuss-Mokka-Makronen, 23

NORWEGEN

Goro, 21
Hörnchen, 25
Pfefferkuchen, 44
Sandtörtchen, 51
Schmalzkränzchen, 51
Serinaplätzchen, 56
Sirupsplätzchen, 57

NUSS

Haselnuss-Mokka-Makronen, 23
Haselnußtaler, 24
Nussplätzchen, 43
Weihnachts-Brownies, 62

ORANGE

Marzipan-Orangen-Pralinees, 35

PISTAZIE

Feine Pistazientaler, 13

PRALINE

- Joghurt-Pralinensterne, 27
- Marzipan-Orangen-Pralinees, 35
- Sahnetrüffel-Tütchen, 50
- Schokoladen-Petit-Fours, 54

RUM

- Rumtrüffel, 49

SCHOKOLADE

- Schokoladen-Petit-Fours, 54

SCHWEIZ

- Brunsli, 7

STOLLEN

- Marzipanstollen, 37

TRUEFFEL

- Rumtrüffel, 49
- Sahnetrüffel-Tütchen, 50

WALNUSS

- Walnussschnitten, 61