

Vera Berger

Backzauber

*Plätzchen Gebäck
und Weihnachtsbäckerei*



Inhaltsverzeichnis

[Anfang](#)

[Vorwort](#)

[1. Kapitel Plätzchen](#)

[Haselnussplätzchen](#)

[Marzipan-Nougat Raute](#)

[Zitronentaler](#)

[Kokoskringel](#)

[Gemischte Butterplätzchen](#)

[Walnussplätzchen](#)

[Haselnuss-Marzipan Plätzchen](#)

[Nusszipfel](#)

[Fruchtiges Marzipan Plätzchen](#)

[Gefülltes Zitronenplätzchen](#)

[Marzipan-Terrassenplätzchen](#)

[Helle Kokostaler](#)

[Mandel-Terrassentaler](#)

[Erdbeer-Kokos Taler](#)

[Biskuitplätzchen](#)

[Kokosraute](#)

[Marzipan Plätzchen](#)

[Cassis-Taler](#)

[Schokoladen Plätzchen](#)

[Gefülltes Aprikosen-Plätzchen](#)

[Herzen](#)

[Früchteplätzchen](#)

[Mandelplätzchen](#)

[Kakaotaler](#)

[Himbeer-Kokos Taler](#)

[Himbeer-Terrassenplätzchen](#)

[Fruchtiges Terrassenplätzchen](#)

[2. Kapitel Gebäck](#)

[Apfel-Nuss Muffins](#)

[Schokotropfen-Muffins](#)

[Birnen-Schoko Muffins](#)

[Caipirinha Muffins](#)

[Bananen Muffins](#)

[Cupcakes mit Herz](#)

[Haselnuss Cupcakes](#)

[Pfirsich Cupcakes](#)

[Erdnussteilchen](#)

[Kirsch-Vanilleteilchen](#)

[Pfirsich-Puddingteilchen](#)

[Donuts](#)

[Mutzenmandeln](#)

[Nuss-Marzipan Schnecken](#)

[Gedrehtes Kirsch-Marzipan](#)

[Walnuss Brownies](#)

[Haselnuss-Brownies](#)

[3. Kapitel Weihnachtsgebäck](#)

[Vanillekipferl](#)

[Weihnachts-Kipferl](#)

[Sterne](#)

[Spritzgebäck](#)

[Nuss-Spritzgebäck](#)

[Mandelsterne](#)

[Vanillekringel](#)

[Sterntaler](#)

[Stollen](#)

[Orangenschnitten](#)

[Aprikoseschnitten](#)

[Abkürzungen](#)

[Meine Buchempfehlung](#)



★ Backzauber

*Plätzchen Gebäck
und Weihnachtsbäckerei*



Vera Berger



Vorwort



Der Backzauber – aus einem kleinen hellen Teigling – wird ein leckeres Plätzchen oder ein Kuchen.

Backen ist goldbraune, knusprige und bestäubte Lebensfreude und ein süßer Genuss mit Schokolade, Früchten, Nüssen und Marzipan.

Lassen Sie sich mit kleinem Gebäck, Plätzchen und Leckereien aus der Weihnachtsbäckerei verwöhnen.

Zu meinem Backzauber gehören Terrassenplätzchen mit unterschiedlichen Füllungen,

Taler mit Nüssen, Schokolade und Mandeln, gefüllte Rauten mit Nougat und Marzipan,

köstliches kleines Gebäck wie luftige Kirsch- oder Pfirsichteilchen, gefüllte gedrehte kleine Kuchen, Mutzenmandeln, Muffins, Cupcakes, Donuts und Brownies.

Verwandeln Sie den kleinen Teigling in Sternplätzchen und Sterntaler, Vanille- und Weihnachtskipferl, Spritzgebäck, Stollen und in fruchtige Schnitten.

Backen Sie die Plätzchen und das kleine Gebäck für jede Gelegenheit und zu Weihnachten.

Verpacken Sie das Gebäck in schöne Gefäße. Holen Sie sich die Anregungen aus meinem Buch „Geschenke - aus der Küche und aus dem Garten“.

Freuen Sie sich auf ein schönes E-Book mit aktivem Inhaltsverzeichnis und NCX für den Kindle, den PC, das iPad, das iPhone und die Android-Geräte.

Zaubern Sie!

Ihre

Vera Berger



Plätzchen



Haselnussplätzchen

Backzeit 10 min.

Umluft 180°C



Zutaten für den Teig

220 g Mehl

140 g Butter

80 g Zucker

2 Msp. Backpulver

2 Eigelbe

1 Prise Salz

Zutaten zum Bestreichen

Haselnussglasur

Weiche Butter, Mehl, Zucker, Backpulver, Eigelbe und Salz zu einem Teig kneten. Den Teig zu Rollen formen und ca. 1 Stunde kaltstellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und Scheiben (ca. 3 – 4 mm) abschneiden.

Den Backofen vorheizen. Backpapier auf dem Backblech auslegen. Die Plätzcher auf das Backpapier legen, backen und danach auskühlen lassen.

Die Glasur im Wasserbad erwärmen und die kalten Plätzchen bestreichen. Die Glasur trocknen lassen.





*Marzipan-Nougat
Raute*

Marzipan-Nougat Raute

Backzeit 10 – 12 min.

Umluft 180°C



Zutaten für den Teig

250 g Mehl

100 g Butter

70 g Zucker

½ Pk. Vanillezucker

4 g Backpulver

1 Ei

2 cl Amaretto

1 Prise Salz

Weitere Zutaten

1 Pk. Marzipanrohmasse

1 Pk. Nougatrohmasse

Zutaten zur Dekoration

Vollmilchglasur

Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Ei, Amaretto und Salz in eine Schüssel füllen und zu einem Teig kneten. Ca. 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen.

Den Teig mit der Rauten-Form ausstechen.

Den Backofen vorheizen. Die Rauten auf das Backblech mit Backpapier legen. Ca 10 – 12 min. bei 180°C Umluft goldgelb backen. Die Rauten auskühlen lassen.

Das Marzipan ausrollen und mit der Rauten-Form ausschneiden.

Die Oberseite und die Unterseite jeweils einer Raute mit Nougat bestreichen
Nicht zu weit an den Rand aufstreichen. Die Marzipanraute zwischen die Plätzchen legen und die Plätzchen zusammensetzen. Leicht zusammendrücken.

Die Vollmilchglasur im Wasserbad erwärmen. Mit einem Teelöffel die Vollmilchglasur über die Rauten laufen lassen. Die Schokolade auskühlen lassen.



Zitronentaler

Backzeit 15 – 25 min.

Umluft 160°C



Zutaten für den Teig

125 g Butter

100 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

1 Ei

1 EL Zitronensaft

½ Zitrone (unbehandelt)

1 gestrichener TL Backpulver

250 g Mehl

1 Prise Salz

Zutaten für den Guss

Zitronenlikör

Puderzucker

Die Zitronenschale reiben.

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und kneten. Den Teig 30 min. in den Kühlschrank stellen. Nach der Kühlzeit den Teig ausrollen und mit einer Talerform ausstechen.

Den Backofen vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen, mit Plätzchen belegen und backen. Die Plätzchen auskühlen lassen.

Den Guss aus gesiebtem Puderzucker und Zitronenlikör herstellen. Die

Zitronentaler mit dem Guss bestreichen.



Kokoskringel



Kokoskringel

Backzeit 10 – 12 min.

Umluft ca. 180°C



Zutaten für den Teig

250 g Mehl

100 g Butter

70 g Zucker

½ Pk. Vanillezucker

4 g Backpulver

1 Ei

2 cl dunkler Rum

1 Prise Salz

Zutaten zur Dekoration

Vollmilchglasur

Kokosnussflocken

Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Ei, Rum und Salz in eine Schüssel füllen und zu einem Teig kneten. Ca. 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen.

Die Kringel mit zwei Taler-Formen ausstechen. Zuerst den großen Taler ausstechen. Mit der kleineren Form den Ring ausstechen.

Den Backofen vorheizen. Die Kringel auf das Backblech mit Backpapier legen. Ca 10 – 12 min. bei 180°C Umluft goldgelb backen.

Nach dem Backen auskühlen lassen.

Die Vollmilchglasur im Wasserbad erwärmen und die Kringel bestreichen. Die Kringel mit Kokosnussflocken bestreuen und trocknen lassen.



Gemischte Butterplätzchen

Backzeit 10 min.

Umluft 180°C



Zutaten für den Teig

220 g Mehl

140 g Butter

80 g Zucker

2 Msp. Backpulver

2 Eigelbe

3 EL Kakao

1 Prise Salz

Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen. Die weiche Butter und alle anderen Zutaten (außer Kakao) zu einem Teig kneten. Den Teig teilen. Einer Hälfte den Kakao zugeben und verkneden. Danach den Teig zu Rollen formen und ca. 1,5 Stunden kaltstellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Scheiben (ca. 3 – 4 mm) von den Rollen abschneiden.

Den Backofen vorheizen. Backpapier auf dem Backblech auslegen. Die Plätzcher auf das Backpapier legen und backen. Die Kakaoplätzchen nicht zu dunkel backen.



Walnussplätzchen



Walnussplätzchen

Backzeit 10 – 12 min.

Umluft ca. 180°C



Zutaten für den Teig

250 g Mehl

100 g Butter

70 g Zucker

½ Pk. Vanillezucker

4 g Backpulver

1 Ei

2 cl dunkler Rum

30 g gemahlene Haselnüsse

1 Prise Salz

Zutaten zur Dekoration

Nougatrohmasse

Walnüsse

Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Ei, Rum, gemahlene Haselnüsse und Salz in eine Schüssel füllen und zu einem Teig kneten. Ca. 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen. Mit der Talerform die Plätzchen ausstechen.

Den Backofen vorheizen. Die Plätzchen auf das Backblech mit Backpapier legen. Ca. 10 – 12 min. bei 180°C Umluft goldgelb backen. Die Plätzchen auskühlen lassen.

Auf jeden Taler (in die Mitte) etwas Nougat aufstreichen. Eine halbe Walnuss auf das Nougat setzen und andrücken.



Haselnuss-Marzipan Plätzchen

Backzeit 10 min.

Umluft 180°C



Zutaten für den Teig

250 g Mehl

50 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

100 g Marzipan-Rohmasse

150 g Butter

1 Eigelb

Zutaten zum Bestreuen

100 g gehackte Haselnüsse

Das Marzipan kleinschneiden. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter, Eigelb und Marzipan zu einem Teig verkneten. Den Teig teilen und 2 Rollen formen. Die Rollen 30 min. in den Kühlschrank legen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen vorheizen.

Den Teig portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen. Von den Rollen ca. 3 mm dicke Scheiben abschneiden. Jede Scheibe mit Haselnüssen bestreuen. Die Haselnüsse leicht eindrücken.

Die Plätzchen backen und auskühlen lassen.



Nusszipfel



Nusszipfel

Backzeit 10 – 12 min.

Umluft ca. 180°C



Zutaten für den Teig

125 g Butter

125 Zucker

1 Eigelb

1 Ei

125 g gemahlene Haselnüsse

250 g Mehl

Mehl, Butter, Zucker, Ei, Eigelb und gemahlene Haselnüsse in eine Schüssel füllen und zu einem Teig kneten. Ca. 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen.

Mit der Talerform die Plätzchen ausstechen.

Etwas Teig abnehmen und eine Mini-Rolle formen. Kleine Stücke abschneiden. Die Stücke zu Kugeln formen. Auf jeden Taler (in die Mitte) eine kleine Kugel setzen und etwas andrücken.

Den Backofen vorheizen. Die Nusszipfel auf das Backblech mit Backpapier legen. Ca. 10 – 12 min. bei 180°C Umluft goldgelb backen.



Fruchtiges Marzipan Plätzchen

Backzeit 8 - 10 min.

Umluft 180°C



Zutaten für den Teig

250 g Mehl

150 g Butter

60 g Zucker

1 Ei

1 EL Rum

Zutaten zum Füllen

Erdbeermarmelade

Aprikosenmarmelade

Marzipanrohmasse

Zutaten zum Bestreuen

Puderzucker

Die Teigzutaten zu einem Teig verkneten und eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Teig dünn ausrollen. Den Teig mit 4 unterschiedlich großen gezackten oder gewellten Ausstechformen ausstechen.

Den Backofen vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Plätzcher backen und auskühlen lassen.

Marzipan ausrollen und (für die mittlere Terrasse) mit der Form ausschneiden.

Die Plätzchen mit Marmelade und Marzipan bestreichen und belegen:

Die untere mit Erdbeermarmelade bestreichen, die mittlere mit Marzipan belegen und die nächste Terrasse mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Die letzte Terrasse auflegen. Die 4 Terrassen zu einem Plätzchen zusammensetzen.

Die Terrassenplätzchen mit durchsiebtem Puderzucker bestreuen.



Gefülltes Zitronenplätzchen

Backzeit 10 min.

Ober- Unterhitze 200°C



Zutaten für den Teig

350 g Mehl

150 g Puderzucker

250 g Butter

1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung

Zitronat

Zutaten für den Guss

Puderzucker

Zitronensaft

Das Mehl in eine Schüssel füllen. Puderzucker, weiche Butter und Salz zugeben und zu einem Teig verkneten. Den Teig 30 min. kaltstellen.

Das Zitronat kleinschneiden. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Aus dem Teig Kugeln formen und etwas flach drücken. Das Zitronat in die Mitte drücken und die Kugel wieder formen.

Den Backofen vorheizen. Backpapier auf dem Backblech auslegen. Die Plätzcher backen und auskühlen lassen.

Aus dem Puderzucker und Zitronensaft einen Guss anrühren. Die kalten Plätzcher mit Zitronenguss bestreichen.



*Marzipan-
Terrassen-
plätzchen*



Marzipan-Terrassenplätzchen

Backzeit 10 – 12 min.

Umluft 180°C



Zutaten für den Teig

250 g Mehl

100 g Butter

70 g Zucker

½ Pk. Vanillezucker

4 g Backpulver

1 Ei

2 cl weißer Rum

3 Tropfen Bittermandelöl

½ Fl. Buttermilch

1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung

1 Pk. Marzipanrohmasse

Zutaten zur Dekoration

Vollmilchglasur

Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Ei, Rum, Bittermandelöl, Buttermilch und Salz in eine Schüssel füllen und zu einem Teig kneten. Ca. 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen.

Die Plätzchen mit zwei Taler-Ausstechformen (Durchmesser 3 cm und 2 cm)

ausstechen.

Den Backofen vorheizen. Die Taler auf das Backblech mit Backpapier legen. Ca. 10 – 12 min. bei 180°C Umluft goldgelb backen. Die Taler aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Die Marzipanrohmasse ausrollen. Taler (2 cm Durchmesser) ausstechen.

Die Plätzchen zusammensetzen:

Auf den großen Taler das Marzipan auflegen. Das Marzipan mit dem kleinen Taler belegen.

Die Vollmilchglasur im Wasserbad erwärmen. Mit einem Teelöffel die Vollmilchglasur über die Terrassenplätzchen laufen lassen. Die Schokolade auskühlen lassen.



Helle Kokostaler

Backzeit 10 min.

Umluft 180°C



Zutaten für den Teig

220 g Mehl

140 g Butter

80 g Zucker

2 Msp. Backpulver

2 Eigelbe

1 Prise Salz

20 g Kokosnussflocken

Zutaten zum Bestreichen

Weisse Schokolade

Zutaten zum Bestreuen

Kokosnussflocken

Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen.

Alle Zutaten zu einem Teig kneten. Danach den Teig zu Rollen formen und ca. 1,5 – 2 Stunden kaltstellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und gleichmäßig dicke Scheiben (ca. 3 – 4 mm) abschneiden.

Den Backofen vorheizen. Backpapier auf dem Backblech auslegen. Die Plätzcher auf das Backpapier legen und backen. Die Plätzchen auskühlen lassen.

Die weiße Schokolade im Wasserbad erwärmen und die Plätzchen bestreichen. Auf die weiche Schokolade die Kokosnussflocken streuen.



Mandel-
Terrassentaler



Mandel-Terrassentaler

Backzeit 10 – 12 min.

Umluft 180°C



Zutaten für den Teig

250 g Mehl

100 g Butter

70 g Zucker

½ Pk. Vanillezucker

4 g Backpulver

1 Ei

2 cl weißer Rum

3 Tropfen Bittermandelöl

½ Fl. Buttermilch

30 g gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung

1 Pk. Marzipanrohmasse

Zutaten für die Dekoration

Mandelstifte

Vollmilchglasur

Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Ei, Rum, Bittermandelöl, Buttermilch, gemahlene Mandeln und Salz in eine Schüssel füllen und zu einem Teig kneten. Ca. 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen. Mit einer kleinen Talerform die Plätzchen ausstechen.

Den Backofen vorheizen. Die Taler auf das Backblech mit Backpapier legen. Ca. 10 – 12 min. bei 180°C Umluft goldgelb backen.

Das Marzipan ausrollen und mit der Talerform ausstechen. Das Marzipan auf das kalte Plätzchen legen. Das Marzipan mit Mandelstiften bestreuen und die Stifte etwas andrücken.

Die Vollmilchglasur im Wasserbad erwärmen. Mit einem Teelöffel die Vollmilchglasur über die Plätzchen laufen lassen und die Mandelstifte umhüllen. Die Schokolade auskühlen lassen.



Erdbeer-Kokos Taler



Erdbeer-Kokos Taler

Backzeit 10 – 12 min.

Umluft ca. 180°C



Zutaten für den Teig

250 g Mehl

100 g Butter

70 g Zucker

½ Pk. Vanillezucker

4 g Backpulver

1 Ei

2 cl weißer Rum

3 Tropfen Bittermandelöl

½ Fl. Buttermilch

1 Prise Salz

Weitere Zutaten

Kokosnussflocken

Erdbeermarmelade

Weißer Rum

Zutaten zum Bestreuen

Puderzucker

Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Ei, Rum, Bittermandelöl, Buttermilch und Salz in eine Schüssel füllen und zu einem Teig kneten. Ca. 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen. Taler ausstechen.

Den Backofen vorheizen. Die Taler auf das Backblech mit Backpapier legen. Ca. 10 – 12 min. bei 180°C Umluft goldgelb backen. Die Taler aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Erdbeermarmelade, Rum und Puderzucker verrühren. Die Masse sollte eine feste Konsistenz haben. Alles mit einem Teelöffel auf die Taler (in die Mitte) verteilen.

Die Erdbeermarmelade mit einer Schablone abdecken und das Plätzchen mit Puderzucker (durch ein Sieb) bestreuen.



Biskuitplätzchen

Backzeit 10 min.

Ober- Unterhitze 180°C



Zutaten für den Teig

3 Eigelbe

140 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

5 Eiweiße

90 g Mehl

Zutaten zum Bestreuen

Puderzucker

Eigelbe mit 70 g Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.

Das Eiweiß steif schlagen. Unter ständigem Schlagen den restlichen Zucker langsam einrieseln lassen.

Den Eischnee auf das Eigelb legen. Das Mehl über den Eischnee sieben und alle unterheben.

Den Backofen vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Mit einem Spritzbeutel (Sterntülle) den Teig auf das Backblech spritzen. Ca. 1 cm breite und 4 - 5 cm lange „S“ aufspritzen.

Den Backofen vorheizen. Das Backblech auf die 2. Schiene von unten einschieben.

Nach dem Backen und Auskühlen die Biskuitplätzchen mit durchsiebtem Puderzucker bestreuen.



Kokosraute



Kokosraute

Backzeit 10 – 12 min.

Umluft ca. 180°C



Zutaten für den Teig

250 g Mehl

100 g Butter

70 g Zucker

½ Pk. Vanillezucker

4 g Backpulver

1 Ei

2 cl weißer Rum

3 Tropfen Bittermandelöl

½ Fl. Buttermilch

1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung

Weißer Rum

Puderzucker

Kokosnussflocken

Zutaten zur Dekoration

Vollmilchglasur

Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Ei, Rum, Bittermandelöl, Buttermilch und Salz in eine Schüssel füllen und zu einem Teig kneten. Ca. 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen.

Die Plätzchen mit der Rauten-Form ausschneiden.

Den Backofen vorheizen. Die Rauten auf das Backblech mit Backpapier legen. Ca 10 – 12 min. bei 180°C Umluft goldgelb backen. Die Rauten aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Kokosnussflocken mit Rum verrühren und mit Puderzucker abschmecken. Die Masse sollte eine feste Konsistenz haben. Mit einem Teelöffel die Masse auf den Rauten verteilen.

Die Vollmilchglasur im Wasserbad erwärmen. Mit einem Teelöffel die Vollmilchglasur über die Kokosnussflocken laufen lassen. Die Kokosnussflocken vollständig umhüllen und trocknen lassen.



Marzipan Plätzchen

Backzeit 10 min.

Umluft 180°C



Zutaten für den Teig

250 g Mehl

50 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

100 g Marzipan-Rohmasse

150 g Butter

1 Eigelb

Das Marzipan kleinschneiden. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter, Eigelb und Marzipan zu einem Teig verkneten. Den Teig teilen und 2 Rollen formen. 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen vorheizen.

Den Teig portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen. Von den Rollen ca. 3 mm dicke Scheiben abschneiden. Die Plätzchen backen und auskühlen lassen.



Cassis-Taler



Cassis-Taler

Backzeit 10 – 12 min.

Umluft ca. 180°C



Zutaten für den Teig

250 g Mehl

100 g Butter

70 g Zucker

½ Pk. Vanillezucker

4 g Backpulver

1 Ei

2 cl weißer Rum

30 g gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

Zutaten für den Guss

Puderzucker

Johannisbeerlikör

Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Ei, Rum, Mandeln und Salz in eine Schüssel füllen und zu einem Teig kneten. Ca. 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Den Mürbeteig ausrollen. Kleine Taler ausstechen.

Den Backofen vorheizen. Die Taler auf das Backblech mit Backpapier legen. Ca. 10 – 12 min. bei 180°C Umluft goldgelb backen. Die Taler aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Für den Guss Puderzucker mit Johannisbeerlikör verrühren. Die Cassis-Taler mit

dem Guss bestreichen und trocknen lassen.



Schokoladen Plätzchen

Backzeit 8 - 10 min.

Ober- Unterhitze 175°C



Zutaten für den Teig

200 g Mehl

50 g Schokolade

30 g Kakao

140 g Butter

140 g Zucker

1 Eigelb

1 Ei

1 Msp. Backpulver

Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen. Die Schokolade raspeln.

Aus den Zutaten einen Mürbeteig kneten. Zuletzt die geraspelte Schokolade zugeben. Den Teig in mehrere Rollen formen und $\frac{1}{2}$ - 1 Stunde kaltstellen.

Den Backofen vorheizen.

Die Rollen nacheinander aus dem Kühlschrank nehmen. Gleichmäßig dicke Scheiben von ca. 3 mm abschneiden. Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Plätzchen auflegen.

Die Plätzchen nicht zu dunkel backen.



Gefülltes Aprikosen-Plätzchen

Backzeit 10 min.

Umluft 180°C



Zutaten für den Teig

250 g Mehl

50 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

100 g Marzipan-Rohmasse

150 g Butter

1 Eigelb

1 ½ TL Kardamom (gemahlen)

Zutaten für die Füllung

100 g Aprikosenmarmelade

100 g Walnüsse

Das Marzipan kleinschneiden. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter, Eigelb, Kardamom und Marzipan zu einem Teig verkneten. Den Teig teilen und 2 Rollen formen. 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen vorheizen.

Den Teig portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen. Aus dem Teig Kugeln formen und auf das Backblech setzen. In die Kugel eine Mulde drücken. Die Aprikosenmarmelade einfüllen und eine Walnusshälfte aufsetzen.

Die Plätzchen backen und auskühlen lassen.



Herzen



Herzen

Backzeit 10 – 12 min.

Umluft ca. 180°C



Zutaten für den Teig

250 g Mehl

100 g Butter

70 g Zucker

½ Pk. Vanillezucker

4 g Backpulver

1 Ei

2 cl dunkler Rum

1 Prise Salz

Zutaten zur Dekoration

Roter Johannisbeergelee

Marzipanrohmasse

Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Ei, Rum und Salz in eine Schüssel füllen und zu einem Teig kneten. Ca. 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Nach der Kühlzeit den Teig ausrollen. Die Herzen ausstechen.

Den Backofen vorheizen. Die Herzen auf das Backblech mit Backpapier legen. Ca 10 – 12 min. bei 180°C Umluft goldgelb backen. Die Plätzchen auskühlen lassen.

Von der Marzipanrohmasse eine kleine Mini-Marzipanrolle formen. Kleine Stücke (ca. 1 cm lang) abschneiden. Die Stücke zu Schlaufen umbiegen.

1. Dekorationsvorschlag:

Die Marzipanschlaufen auf die Herzen, in die Herzblätter legen. Johannisbeergelee in die Sahnespritze füllen. Die kleinste runde Tülle auswählen. Vorsichtig den Johannisbeergelee um die Schlaufen spritzen.

2. Dekorationsvorschlag:

Johannisbeergelee in die Sahnespritze füllen. Die kleinste runde Tülle auswählen.

Den Gelee in die Mitte spritzen. Die Marzipanschlaufen auf den Gelee legen und leicht andrücken. Den Überhang entfernen. Die Schlaufen vorsichtig mit Gelee auffüllen.



Früchteplätzchen

Backzeit 10 min.

Ober- Unterhitze 200°C



Zutaten für den Teig

350 g Mehl

150 g Puderzucker

250 g Butter

1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung

Kandierte gemischte Früchte

Zutaten zur Dekoration

Schokoladenglasur

Das Mehl in eine Schüssel füllen. Puderzucker, weiche Butter und Salz zugeben und zu einem Teig verkneten. 30 min. kaltstellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Aus dem Teig Kugeln formen. Die kandierten Früchte in die Mitte drücken und die Kugel wieder formen.

Backpapier auf dem Backblech auslegen. Den Backofen vorheizen. Die Plätzcher backen und auskühlen lassen.

Die Schokoladenglasur erwärmen. Die weiche Schokolade in die Spritze (glatte Tülle) füllen. Über die Plätzchen Streifen spritzen.



Mandelplätzchen



Mandelplätzchen

Backzeit 10 – 12 min.

Umluft 180°C



Zutaten für den Teig

250 g Mehl

120 g Butter

70 g Zucker

½ Pk. Vanillezucker

4 g Backpulver

1 Ei

2 cl dunkler Rum

100 g gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

Zutaten für die Dekoration

Mandelstifte

Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Ei, Rum, gemahlene Mandeln und Salz in eine Schüssel füllen und zu einem Teig kneten. Ca. 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen. Mit der Talerform die Plätzchen ausstechen. Die Taler mit Mandelstiften bestreuen und die Stifte etwas andrücken.

Den Backofen vorheizen. Die Taler auf das Backblech mit Backpapier legen. Ca. 10 – 12 min. bei 180°C Umluft goldgelb backen.



Kakaotaler

Backzeit 15 – 20 min.

Ober- Unterhitze 175°C



Zutaten für den Teig

300 g Mehl

1 Msp. Backpulver

50 g Mandeln (gemahlen)

250 g Butter

100 g Zucker

2 Pk. Vanillezucker

1 Ei

1 Prise Salz

Zutaten zum Bestreuen

Kakaopulver

Die Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Mürbeteig kneten. Roller formen und 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 3 mm dicke Scheiben abschneiden.

Den Backofen vorheizen. Backpapier auf einem Backblech auslegen und die Taler backen.

Die Plätzchen auskühlen lassen und mit Kakaopulver bestreuen.



*Himbeer-Kokos
Taler*



Himbeer-Kokos Taler

Backzeit 10 – 12 min.

Umluft ca. 180°C



Zutaten für den Teig

250 g Mehl

110 g Butter

70 g Zucker

½ Pk. Vanillezucker

4 g Backpulver

1 Ei

2 cl weißer Rum

30 g gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

Zutaten zur Dekoration

Kokosnussflocken

Himbeermarmelade

Weißer Rum

Puderzucker

Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Ei, Rum, Mandeln und Salz in eine Schüssel füllen und zu einem Teig kneten. Ca. 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen.

Taler ausstechen. Eine breite Rille (Ring) in den Teig drücken.

Den Backofen vorheizen. Die Taler auf das Backblech mit Backpapier legen. Ca. 10

– 12 min. bei 180°C Umluft goldgelb backen. Die Taler aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Himbeermarmelade, Rum, Kokosnussflocken und Puderzucker verrühren. Die Masse sollte eine feste Konsistenz haben. Alles mit der Sahnespritze in die Rille spritzen und trocknen lassen.

Die Himbeermarmelade mit einer Schablone abdecken und das Plätzchen mit Puderzucker (durch ein Sieb) bestreuen.



Himbeer-Terrassenplätzchen

Backzeit 8 - 10 min.

Umluft 180°C



Zutaten für den Teig

250 g Mehl

150 g Butter

60 g Zucker

1 Ei

1 EL Rum

Zutaten zum Füllen

Himbeermarmelade

Zutaten zum Bestreuen

Puderzucker

Die Teigzutaten zu einem Teig verkneten und eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Teig dünn ausrollen. Den Teig mit 3 unterschiedlich großen gezackten oder gewellten Ausstechformen ausstechen.

Den Backofen vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Plätzchen backen und auskühlen lassen.

Die Plätzchen mit Himbeermarmelade bestreichen. Die Terrassen zu einem Plätzchen zusammensetzen. Zum Schluss mit durchsiebtem Puderzucker bestreuen.



Fruchtiges Terrassenplätzchen

Backzeit 8 - 10 min.

Umluft 180°C



Zutaten für den Teig

250 g Mehl

150 g Butter

60 g Zucker

1 Ei

1 EL Rum

Zutaten zum Füllen

Erdbeermarmelade

Aprikosenmarmelade

Zutaten zum Bestreuen

Puderzucker

Die Teigzutaten zu einem Teig verkneten und eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Teig dünn ausrollen. Den Teig mit 3 unterschiedlich großen gezackten oder gewellten Ausstechformen ausstechen.

Den Backofen vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Plätzcher backen und auskühlen lassen.

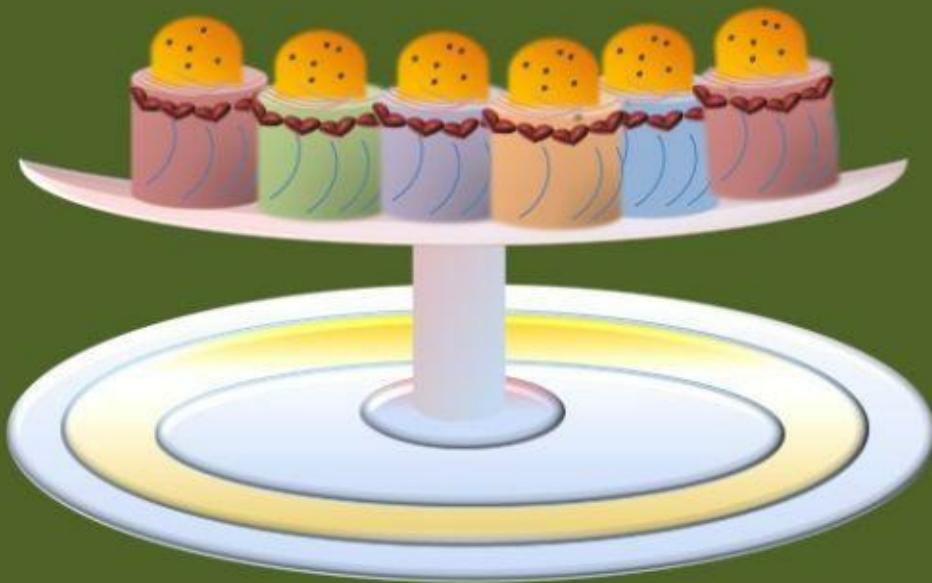
Die kalten Plätzchen mit Marmelade bestreichen:

Die untere Terrasse mit Erdbeermarmelade und die mittlere Terrasse mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Die 3 Terrassen zu einem Plätzchen zusammensetzen. Das Terrassenplätzchen mit Puderzucker bestreuen.





Gebäck



Apfel-Nuss Muffins

Backzeit 20 – 30 min.

Umluft 180°C



Zutaten für den Teig

130 g Butter

1/2 Pk. Vanillezucker

125 g Zucker

3 Eier

250 g Mehl

1/2 Pk. Backpulver

1 Prise Salz

70 ml Milch

2 - 3 Äpfel

50 g gemahlene Haselnüsse

Gehackte Haselnüsse

Zutaten zum Bestreuen

Puderzucker

Mehl und Backpulver in eine Schüssel füllen. Milch, Vanillezucker, Butter, Zucker, Salz, gemahlene Haselnüsse und Eier zugeben und einen Rührteig zubereiten.

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die kleingeschnittenen Äpfel in den Teig einrühren.

Den Teig in die Papierförmchen verteilen. Die Papierförmchen bis zur Hälfte füllen. Den Teig mit gehackten Haselnüssen bestreuen. Die Haselnüsse leicht andrücken.

Den Backofen vorheizen und die Muffins backen. Nach dem Abkühlen die Apfel-Nuss Muffins mit Puderzucker bestreuen.



Schokotropfen-Muffins

Backzeit 20 – 30 min.

Umluft 180°C



Zutaten für den Teig

130 g Butter

1/2 P. Vanillezucker

125 g Zucker

2 Eier

250 g Mehl

1/2 Pk. Backpulver

1 Prise Salz

60 ml Milch

50 g Zartbitter-Schokolade

Zutaten zum Bestreuen

Puderzucker

Mehl und Backpulver in eine Schüssel füllen. Milch, Vanillezucker, Zucker, Butter, Salz und die Eier zugeben und einen Rührteig zubereiten.

Die Schokolade raspeln. Die Schokolade in den Teig einrühren.

Den Teig in die Papierförmchen verteilen. Die Papierförmchen bis zur Hälfte füllen.

Den Backofen vorheizen und die Muffins backen.

Nach dem Abkühlen die Muffins mit Puderzucker bestreuen.



Birnen-Schoko Muffins

Backzeit 20 –30 min.

Umluft 180°C



Zutaten für den Teig

125 g Butter

1/2 P. Vanillezucker

125 g Zucker

2 Eier

250 g Mehl

1/2 Pk. Backpulver

1 Prise Salz

70 ml Milch

2 Birnen

2 TL Kakao

30 g Zartbitter-Schokolade

Zutaten zum Bestreuen

Dunkle Schokoladenglasur

Mehl und Backpulver in eine Schüssel füllen. Milch, Vanillezucker, Zucker, Salz, Butter, Kakao und die Eier zugeben und einen Rührteig zubereiten.

Die Birnen schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die kleingeschnittenen Birnen in den Teig einrühren.

Die Schokolade raspeln und in den Teig einrühren.

Den Teig in die Papierförmchen verteilen. Die Papierförmchen zur Hälfte füllen.

Den Backofen vorheizen und die Muffins backen. Die Muffins auskühlen lassen.

Die Schokoladenglasur im Wasserbad erwärmen. Die Birnen-Schoko Muffins bestreichen und trocknen lassen.



Caipirinha Muffins

Backzeit 20 – 30 min.

Umluft 180°C



Zutaten für den Teig

125 g Butter

130 g Zucker

2 Eier

250 g Mehl

1/2 P. Backpulver

1 Prise Salz

60 ml Milch

3 EL Zitronensaft

Zutaten für den Guss

Puderzucker

Caipirinha

Mehl und Backpulver in eine Schüssel füllen. Die restlichen Zutaten zugeben und einen Rührteig zubereiten.

Den Teig in die Papierförmchen verteilen. Die Papierförmchen zur Hälfte füllen. Den Backofen vorheizen und die Muffins backen.

Einen Guss aus Puderzucker und Caipirinha anrühren. Die warmen Muffins mit dem Guss bestreichen.



Bananen Muffins

Backzeit 20 - 30 min.

Umluft 180°C



Zutaten für den Teig

75 g Butter

75 g Zucker

2 Eier

200 g Mehl

1 gestrichener TL Backpulver

1 Prise Salz

ca. 80 ml Milch

2 Bananen

1/2 Zitrone

100 g Mandelblättchen

Zutaten zum Bestreuen

Puderzucker

Die Zitrone auspressen. Die Bananen schälen, mit der Gabel zerdrücken und mit Zitronensaft beträufeln.

Aus Mehl, Butter, Zucker, Eiern, Backpulver, Salz und Milch einen Teig zubereiten.

Den Backofen vorheizen.

Einen Teil des Teiges in die Papierförmchen füllen. Die zerdrückten Bananen zugeben. Den restlichen Teig einfüllen und alles mit Mandelblättern bestreuen. Die Mandelblättchen etwas andrücken.

Die Muffins backen. Nach dem Auskühlen die Bananen Muffins mit Puderzucker bestreuen.



Cupcakes mit Herz

Backzeit 20 - 25 min.

Umluft 180°C



Zutaten für den Teig

300 g Mehl

1 TL Backpulver

150 g Zucker

2 Eier

100 ml Milch

3 EL Pflanzenöl

1 Prise Salz

Zutaten für die Haube

40 g Zucker

40 ml Milch

175 g Doppelrahmfrischkäse natur

Zutaten für die Dekoration

Dunkle Schokolade

Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz und Zucker in eine Schüssel füllen und mischen.

Eier, Milch und Öl verquirlen und alles der Mehlmischung zugeben und verrühren.

Den Backofen vorheizen.

Den Teig in 12 Muffinformchen füllen und backen. Die Muffins aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Etwas Schokolade für die Dekoration raspeln.

Die dunkle Schokolade im Wasserbad erwärmen. Die flüssige Schokolade in die Sahnespritze (glatte Tülle) füllen. Auf einem Brettchen Alufolie auslegen.

12 kleine Herzen (mit Schablone oder kleiner Herzausstechform) aufspritzen. Die Schokolade erkalten lassen bzw. kühl stellen.

Frischkäse mit Milch und Zucker verrühren. Den Frischkäse in den Spritzbeute (Sterntülle) füllen und auf die Cupcakes spritzen. Mit der geraspelten Schokolade bestreuen.

Vorsichtig die Herzen von der Alufolie lösen und auf die Hauben setzen.

Die Cupcakes mit Herz bis zum Servieren kühl stellen.



Haselnuss Cupcakes

Backzeit 20 - 25 min.

Umluft 180°C



Zutaten für den Teig

300 g Mehl

1 TL Backpulver

150 g Zucker

3 Eier

120 ml Milch

3 EL Pflanzenöl

50 g gemahlene Haselnüsse

1 Prise Salz

Zutaten für die Haube

40 g Zucker

40 ml Milch

175 g Doppelrahmfrischkäse natur

Zutaten für die Dekoration

Gehackte Haselnüsse

Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz, gemahlene Haselnüsse und Zucker in ein Schüssel füllen und mischen.

Eier, Milch und Öl verquirlen und alles der Mehlmischung zugeben und verrühren.

Den Backofen vorheizen.

Den Teig in 12 Muffinformchen füllen und backen. Die Cupcakes aus dem Ofen

nehmen und auskühlen lassen.

Frischkäse mit Milch und Zucker verrühren. Den Frischkäse in den Spritzbeute (Sterntülle) füllen und auf die Cupcakes spritzen. Die Haube mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

Die Haselnuss-Cupcakes bis zum Servieren kühl stellen.



Pfirsich Cupcakes

Backzeit 20 - 25 min.

Umluft 180°C



Zutaten für den Teig

300 g Mehl

1 TL Backpulver

150 g Zucker

2 Eier

120 ml Milch

3 EL Pflanzenöl

20 g gemahlene Haselnüsse

1 Prise Salz

Zutaten für die Haube

40 g Zucker

40 ml Milch

175 g Doppelrahmfrischkäse natur

1 Pfirsich

Zitronensaft

Zutaten für die Dekoration

Gehackte Haselnüsse

Den Backofen vorheizen.

Mehl, Backpulver, Salz, gemahlene Haselnüsse und Zucker in eine Schüssel füllen und mischen.

Eier, Milch und Öl verquirlen und alles der Mehlmischung zugeben und verrühren.

Den Teig in 12 Muffinformchen füllen und backen. Die Cupcakes aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Für die Haube den Pfirsich kurz in heißes Wasser legen, abschrecken und häuten. Den Pfirsich entsteinen und in sehr kleine Würfel schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Frischkäse mit Milch und Zucker verrühren. Die Pfirsiche zugeben und einrühren. Alles in den Spritzbeutel (große Sterntülle) füllen und auf die Cupcakes spritzen.

Die Haube mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

Die Pfirsich Cupcakes bis zum Servieren kühl stellen.



Erdnussteilchen



Erdnussteilchen

Backzeit 20 - 30 min.

Umluft 180°C



Zutaten für den Teig

500 g Mehl

100 g Butter

60 g Zucker

20 g Hefe

250 ml Milch

1 Prise Salz

2 Eier

Zutaten für die Füllung

100 g Erdnüsse (ungesalzen)

30 g gemahlene Haselnüsse

3 TL Kakao (gesüßt)

70 g Zucker

Aprikosenmarmelade

Süße Sahne

Zutaten für den Guss

Puderzucker

Zitronensaft

Die Milch erwärmen. Zucker, Salz und Butter zugeben. Die Hefe zerbröckeln und zufügen.

Das Mehl in eine Schüssel füllen und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefemilch und die Eier zugeben und kneten.

Sollte der Teig kleben etwas Mehl zufügen. Den Hefeteig mit einem Küchentuch zudecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Für die Füllung die Erdnüsse sehr fein hacken. Erdnüsse, Haselnüsse, Kakao, Zuckei mit etwas Sahne und Aprikosenmarmelade mischen. Eine weiche, dicke und streichfähige Paste herstellen.

Den Hefeteig ausrollen, die Erdnusspaste verstreichen und (von der langen Seite aufrollen. Den Teig längs halbieren. Die Teigstränge verschlingen. Die Füllung sollte oben liegen. Den Teigstrang in mehrere große Portionen schneiden und umbiegen. Die Enden zudrücken.

Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Erdnussteilchen erneut 30 min. gehe lassen.

Den Backofen vorheizen. Die Erdnussteilchen nicht zu dunkel backen.

Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft verrühren. Die warmen Erdnussteilchen mit dem Guss bestreichen.



Kirsch-Vanilleteilchen

Backzeit 20 - 25 min.

Umluft 175°C



Zutaten für den Teig

300 g Mehl

150 g Quark

1 Pk. Backpulver

80 g Zucker

1 Prise Salz

1 Pk. Vanillezucker

150 ml Milch

6 EL Sonnenblumenöl

Zutaten für die Füllung

½ - 1 Glas Kirschen

1 Pk. Vanillepuddingpulver

½ Liter Milch

40 g Zucker

40 g gemahlene Mandeln

80 g Mandelblättchen

Zutaten zum Bestreichen

1 Eigelb

1 EL Milch

Die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Puddingpulver mit Milch und Zucker (nach Packungsanweisung) kochen und oft umrühren.

Quark, Milch, Sonnenblumenöl, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver sieben und in den Quark einrühren. Alles kurz durchkneten.

Die Arbeitsfläche mehlen und den Teig ausrollen. Quadrate aus dem Teig ausschneiden und die Ecken umschlagen.

Den Backofen vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Teigstücke auflegen. Die gemahlenen Mandeln in die Mitte streuen. Mit einem Esslöffel den Pudding verteilen. Die Kirschen in die Mitte setzen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Das Eigelb mit Milch verrühren und den Teig bestreichen.

Den Backofen vorheizen und die Puddingteilchen backen.



Pfirsich-Puddingteilchen

Backzeit 20 - 25 min.

Umluft 175°C



Zutaten für den Teig

300 g Mehl

125 g Quark

3 TL Backpulver

75 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

1 Prise Salz

100 ml Milch

100 ml Sonnenblumenöl

Zutaten für die Füllung

2 Pfirsiche

1 Pk. Vanillepuddingpulver

½ Liter Milch

40 g Zucker

30 g gemahlene Mandeln

80 g Mandelblättchen

Zutaten zum Bestreichen

1 Eigelb

1 EL Milch

Die Pfirsiche kurz in heißes Wasser legen, abschrecken und häuten. Die Pfirsiche in

Stücke schneiden.

Den Pudding mit Milch und Zucker (nach Packungsanweisung) kochen. Oft umrühren.

Quark, Milch, Sonnenblumenöl, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver sieben und in den Quark einrühren. Alles kurz durchkneten.

Die Arbeitsfläche mehlen und den Teig ausrollen. Quadrate aus dem Teig ausschneiden und die Ecken umschlagen.

Den Backofen vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Teigstücke auflegen und die gemahlenen Mandeln in die Mitte streuen. Mit einem Esslöffel den Pudding verteilen. Die Pfirsiche in die Mitte legen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Das Eigelb mit Milch verrühren und den Teig bestreichen. Die Pfirsich-Puddingteilchen backen.



Donuts



Donuts

Ausbackzeit ca. 4 min.



Zutaten für den Teig

500 g Mehl

1 Pk. Backpulver

1/8 l Milch

60 g Butter

1 Prise Salz

200 g Zucker

2 Eier

4 EL Dosenmilch

Zutaten zum Bestreichen

Haselnussglasur

Das Fett in der Fritteuse erhitzen.

Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen. Die weiche Butter schaumig rühren. Salz, Zucker und Eier zugeben. Den Zucker auflösen. Die Dosenmilch zugeben. Mehl und Backpulver mischen und einrühren. Die Milch zugeben und einen Teig zubereiten.

Zum Aufspritzen der Donuts etwas Backpapier auslegen.

Den Spritzbeutel (große Tülle) mit Teig füllen und Ringe von 5 – 6 cm auf das Backpapier spritzen. Die Ringe in das heiße Fett legen und die Donuts schwimmend ausbacken.

Nach dem Ausbacken gut abtropfen lassen. Die Donuts abkühlen lassen.

Die Haselnussglasur im Wasserbad erwärmen und die Donuts bestreichen.



Mutzenmandeln

Ausbackzeit ca. 3 min.



Zutaten für den Teig

100 g Butter

100 g Zucker

3 Eier

100 g Stärkemehl

300 g Mehl

50 g Mandeln

1 TL Backpulver

1 EL dunkler Rum

Zutaten zum Bestreuen

Puderzucker

Die Zutaten zu einem Teig verrühren. Den Teig 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Das Fett in der Fritteuse erhitzen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen und rautenförmig ausradeln.

Die Mutzenmandeln schwimmend goldbraun ausbacken.

Die Mutzenmandeln herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Das kalte Gebäck mit Puderzucker bestäuben.



Nuss-Marzipan Schnecken

Backzeit 30 min.

Ober- Unterhitze 200°C



Zutaten für den Teig

500 g Mehl

1 Würfel Hefe

250 ml Milch

80 g Zucker

100 g Butter

1 Ei

1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung

150 g süße Sahne

125 g Zucker

2 Pk. Vanillezucker

100 g gemahlene Haselnüsse

1 Pk. Marzipanrohmasse

100 g Rosinen

Zutaten zum Bestreuen

40 - 50 g gehackte Haselnüsse

Zutaten für den Guss

200 g Puderzucker

2 - 3 EL Zitronensaft

Die Milch erwärmen. Die Butter zerteilen.

Das Mehl in eine Schüssel füllen und eine Mulde eindrücken. Die Hefe zerbröckeln Hefe, Mehl, etwas warme Milch und Zucker zu einem Vorteig verrühren. Ca. 15 min. zugedeckt gehen lassen.

Warme Milch, Zucker, Butter, Ei und die Prise Salz dem Teig zugeben und kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Die Arbeitsfläche mehlen. Den Teig ausrollen. Das Marzipan ausrollen. Die Marzipanplatte auf die Teigplatte legen.

Für die Füllung Sahne, Zucker, Vanillezucker und Haselnüsse verrühren. Die Zutaten zu einer dicken streichfähigen Paste anrühren. Die Masse auf dem Teig verstreichen. Die Rosinen verteilen. Den Teig aufrollen und 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Die Scheiben mit gehackten Haselnüssen bestreuen und die Haselnüsse leicht andrücken.

Das Backblech fetten, die Schnecken flach auflegen und leicht auf das Blech drücken. 10 min. gehen lassen.

Den Backofen vorheizen. Die Nuss-Marzipan Schnecken backen.

Den Guss aus Puderzucker und Zitronensaft anrühren. Die warmen Schnecken mit dem Guss bestreichen.



Gedrehtes Kirsch-Marzipan

Backzeit ca. 25 min.

Ober- Unterhitze 200°C



Zutaten für den Teig

500 g Mehl

1 Würfel Hefe

250 ml Milch

80 g Zucker

100 g Butter

1 Ei

1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung

Kirschmarmelade

1 Pk. Marzipanrohmasse

Zutaten für den Guss

200 g Puderzucker

2 - 3 EL Zitronensaft

Die Milch erwärmen. Die Butter zerteilen.

Das Mehl in eine Schüssel füllen und eine Mulde eindrücken.

Die Hefe zerbröckeln. Hefe, Mehl, etwas Milch und Zucker zu einem Vorteig verrühren. Ca. 15 min. zugedeckt gehen lassen.

Warme Milch, Zucker, Butter, Ei und eine Prise Salz zugeben und kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Die Arbeitsfläche mehlen. Den Teig ausrollen. Das Marzipan ausrollen. Die Marzipanplatte auf die Teigplatte legen. Die Kirschmarmelade dünn verstreichen. Den Teig aufrollen und 1 cm dicke Scheiben abschneiden.

Das Backblech fetten. Die Teilchen flach auflegen und leicht auf das Blech drücken. 10 min. gehen lassen.

Den Backofen vorheizen. Die Teilchen backen.

Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Die warmen Teilchen mit dem Guss bestreichen.



Walnuss Brownies

Backzeit 30 min.

Ober- Unterhitze 175°C



Zutaten für den Teig

250 g Butter

200 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

4 Eier

150 g Mehl

½ TL Backpulver

1 Prise Salz

100 g Walnüsse

100 g Zartbitterschokolade

Zutaten zum Bestreichen

Vollmilchglasur

Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen. Die Walnüsse hacken. Etwas Schokolade zur Dekoration raspeln.

Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und einrühren.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und in den Teig einrühren. Die Walnüsse zugeben.

Den Backofen vorheizen. Backpapier auf dem Backblech auslegen.

Den Teig auf dem Backpapier verstreichen, backen und auskühlen lassen.

Die Glasur im Wasserbad erwärmen und den Kuchen bestreichen. Die Glasur mit

geraspelter Schokolade bestreuen. Den Kuchen in Quadrate schneiden.



Haselnuss-Brownies

Backzeit 30 min.

Ober- Unterhitze 175°C



Zutaten für den Teig

250 g Butter

200 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

4 Eier

150 g Mehl

½ TL Backpulver

1 Prise Salz

100 g Haselnüsse (gehackt)

100 g Zartbitterschokolade

Zutaten zum Bestreichen

Dunkle Glasur

Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen.

Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und einrühren.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und in den Teig einrühren. Die Haselnüsse zugeben.

Den Backofen vorheizen. Backpapier auf dem Backblech auslegen.

Den Teig auf dem Backpapier verstreichen. Den Kuchen backen und auskühlen lassen.

Die Glasur im Wasserbad erwärmen, den Kuchen bestreichen und danach in

Quadrat schneiden.





Vanillekipferl

Backzeit 15 – 20 min.

Ober- Unterhitze 175°C



Zutaten für den Teig

300 g Mehl

1 Msp. Backpulver

50 g gemahlene Mandeln

250 g Butter

100 g Zucker

2 Pk. Vanillezucker

1 Ei

1 Prise Salz

Zutaten zum Bestreuen

100 g Puderzucker

2 Pk. Vanillezucker

Die Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Mürbeteig kneten. Der Mürbeteig 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Den Teig in ca. 1 cm dicke Rollen formen. 5 cm-Stücke abschneiden und zu Kipferl biegen.

Den Backofen vorheizen. Backpapier auf einem Backblech auslegen und die Vanillekipferl backen.

Puderzucker und 2 Päckchen Vanillezucker auf einem Teller mischen. Die warmen Vanillekipferl im Zucker wälzen.



Weihnachts-Kipferl

Backzeit ca. 15 - 18 min.

Ober- Unterhitze 175°C



Zutaten für den Teig

- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g Mandeln (gemahlen)
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pk. Vanillezucker
- 2 - 3 g Lebkuchen-Gewürz
- 3 Eigelbe

Zutaten zum Bestreuen

- 100 g Puderzucker
- 2 Pk. Vanillezucker
- 1 TL Zimt

Mehl, Zucker, Mandeln, Butter, Eigelbe, Lebkuchengewürz, 1 Päckchen Vanillezucker und 1 Prise Salz zu einem Teig kneten. Ca. 45 min. in den Kühlschrank stellen.

Den Teig in 1 cm lange Rollen formen. 5 - 6 cm lange Stücke abschneiden. Die Stücke an den Enden umbiegen und zu Kipferl formen.

Den Backofen vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kipferl auf das Backblech legen und backen.

Puderzucker, 2 Päckchen Vanillezucker und Zimt auf einem Teller mischen.

Die Weihnachts-Kipferl aus dem Backofen nehmen und warm in der Puderzuckermischung wälzen.





Sterne

Sterne

Backzeit 10 – 12 min.

Umluft ca. 180°C



Zutaten für den Teig

250 g Mehl

100 g Butter

70 g Zucker

½ Pk. Vanillezucker

4 g Backpulver

1 Ei

2 cl dunkler Rum

20 g gemahlene Haselnüsse

1 Prise Salz

Zutaten zur Dekoration

Vollmilchglasur

Puderzucker

Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Ei, Rum, Haselnüsse und Salz in eine Schüssel füllen und zu einem Teig kneten. Ca. 30 min. in den Kühlschrank stellen. Danach herausnehmen und ausrollen.

Die Sterne ausschneiden. Den Backofen vorheizen.

Die Sterne auf das Backblech mit Backpapier legen. Ca. 10 – 12 min. bei 180°C Umluft goldgelb backen. Die Sterne aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Die Vollmilchglasur im Wasserbad erwärmen. Die Sternspitzen dünn mit der

flüssigen Schokolade überziehen. Die Schokolade trocknen lassen.

Die Sterne mit durchsiebtem Puderzucker bestreuen.



Spritzgebäck

Backzeit 15 - 20 min.

Umluft 160°C



Zutaten für den Teig

125 g Butter

125 Zucker

1 Eigelb

1 Ei

1 TL Zimt

125 g gemahlene Mandeln

250 g Mehl

Zutaten zum Bestreichen

Schokoladenglasur

Die Zutaten in eine Schüssel füllen und zu einem Mürbeteig kneten. Den Teig portionieren. 30 min. bis 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Backpapier auf einem Backblech auslegen. Den Backofen vorheizen.

Den Teig portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen. Mit der Gebäckspritze (Sterntülle) Streifen aufspritzen. Die Plätzchen hellgelb backen.

Nach dem Backen die Plätzchen auskühlen lassen.

Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen und die Plätzchenenden bestreichen.



Nuss-Spritzgebäck

Backzeit ca. 15 - 20 min.

Umluft 160°C



Zutaten für den Teig

125 g Butter

125 Zucker

1 Eigelb

1 Ei

1 TL Zimt

125 g gemahlene Haselnüsse

250 g Mehl

Zutaten zum Bestreichen

Schokoladenglasur

Die Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Mürbeteig kneten. Den Teig in Portionen aufteilen. 30 min. bis 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Backpapier auf einem Backblech auslegen. Den Backofen vorheizen.

Den Teig portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen. Mit der Gebäckspritze (Sterntülle) Streifen aufspritzen. Die Plätzchen hellgelb backen.

Nach dem Backen die Plätzchen auskühlen lassen.

Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen und die Plätzchenenden bestreichen.



Mandelsterne



Mandelsterne

Backzeit 10 – 12 min.

Umluft ca. 180°C



Zutaten für den Teig

250 g Mehl

100 g Butter

70 g Zucker

½ Pk. Vanillezucker

4 g Backpulver

1 Ei

2 cl dunkler Rum

20 g gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung

gestifelte Mandeln

Zutaten zur Dekoration

Vollmilchglasur

Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Ei, Rum, gemahlene Mandeln und Salz in eine Schüssel füllen und zu einem Teig kneten. Ca. 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen.

Die Sterne ausschneiden. Die gestifelten Mandeln auflegen und leicht eindrücken.

Den Backofen vorheizen. Die Sterne auf das Backblech mit Backpapier legen. Ca. 10

– 12 min. bei 180°C Umluft goldgelb backen. Die Sterne aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Die Vollmilchglasur im Wasserbad erwärmen. Die Mandelsterne mit der flüssigen Schokolade überziehen und trocknen lassen.



Vanillekringel

Backzeit ca. 15 - 20 min.

Umluft 160°C



Zutaten für den Teig

1 Ei

500 g Mehl

310 g Butter

250 g Zucker

125 g gemahlene Mandeln

½ Vanilleschote

Aus der Vanilleschote das Mark herauskratzen.

Die Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Mürbeteig kneten. Den Teig in mehrere Stücke teilen. 30 min. bis 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Backpapier auf einem Backblech auslegen.

Den Teig portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen. Mit der Gebäckspritze (Sterntülle) Kringel aufspritzen. Die Plätzchen hellgelb backen.

Nach dem Backen die Plätzchen auskühlen lassen.



Sterntaler

Backzeit 15 – 20 min.

Ober- Unterhitze 175°C



Zutaten für den Teig

300 g Mehl

1 Msp. Backpulver

50 g gemahlene Mandeln

250 g Butter

100 g Zucker

2 Pk. Vanillezucker

1 Ei

1 Prise Salz

Zutaten zum Bestreuen

Kakaopulver

Puderzucker

Die Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Mürbeteig kneten. Roller formen. 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Nach der Kühlzeit 3 mm dicke Scheiben von den Rollen abschneiden.

Den Backofen vorheizen. Backpapier auf einem Backblech auslegen und die Taler backen.

Die Plätzchen auskühlen lassen und mit zwei Schablonen bestreuen:

1. Schablone: Ein Stern

2. Schablone: Taler mit ausgeschnittenem Stern.

Mit der ersten Schablone den Rand des Talers mit Kakaopulver bestreuen.

Mit der zweiten Schablone Puderzucker in die Mitte des Taler sieben.





Stollen

Stollen

Backzeit ca. 80 min.

Ober- Unterhitze 175°C



Zutaten für den Teig

1 kg Mehl

500 g Rosinen

50 g Hefe

0,3 l Milch

175 g Zucker

2 Eier

300 g Butter

50 g gehackte Mandeln

50 g gehackte Haselnüsse

50 g Zitronat

50 g Orangeat

2 Pk. Vanillezucker

1 Prise Salz

2 cl Amaretto

Rum

Weitere Zutaten

100 g Butter

Puderzucker

Einen Tag die Rosinen in Rum legen. Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen und

kleinschneiden. Die Milch in einem Topf erwärmen. Zitronat und Orangeat hacken. Das Mehl in 750 g und 250 g teilen. Die Hefe zerbröseln. 750 g Mehl in eine Schüssel füllen. Die Hefe in die Mitte des Mehles geben. Milch und Zucker zugeben und verrühren. Den Vorteig ca. 15 Minuten gehen lassen. Den Teig abdecken.

Die restlichen Teigzutaten zufügen und zu einem Teig kneten. Den Teig ca. 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig abdecken.

Die Arbeitsfläche mehlen. Den Teig kneten und einen Stollen formen. 15 - 20 Minuten gehen lassen. Den Teig abdecken.

Das Backblech fetten und den Stollen auf das Backblech setzen.

Im Topf etwas Butter zerlassen, den Stollen bestreichen und im vorgeheizten Ofen backen.

Nach dem Backen den warmen Stollen erneut mit zerlassener Butter bestreichen. Dick mit Puderzucker bestreuen.



Orangenschnitten

Backzeit ca. 20 min.

Ober- Unterhitze 180°C



Zutaten für den Teig

80 g Mehl

80 g Speisestärke

4 Eigelbe

4 Eiweiße

4 EL Wasser

200 g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 Prise Salz

1 unbehandelte Orange

200 g Orangenmarmelade

50 g Mandelblättchen

Zutaten für den Guss

400 g Puderzucker

6 EL Orangensaft

Zutaten zum Verzieren

Mandelblättchen

Die Orangenschale reiben.

Das Wasser erhitzen und das Eigelb schaumig rühren. 150 g Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Salz und Orangenschale einrühren.

Die Eiweiße mit 50 g Zucker steif schlagen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse legen.

Mehl und Speisestärke über den Eischnee sieben und unterheben.

Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig verstreichen und die Mandelblättchen verstreuen. Den Kuchen backen.

Den Kuchen aus dem Backofen nehmen, auskühlen lassen und teilen.

Den ersten Teil mit Orangenmarmelade bestreichen. Den zweiten Kuchen auflegen.

Den Guss aus Orangensaft und Puderzucker anrühren. Den Kuchen mit dem Guss bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Zum Schluss den Kuchen in kleine Quadrate schneiden.



Aprikosenschnitten

Backzeit ca. 20 min.

Ober- Unterhitze 180°C



Zutaten für den Teig

4 Eigelbe

4 Eiweiße

4 EL Wasser

200 g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 Prise Salz

1/2 unbehandelte Zitrone

80 g Mehl

80 g Speisestärke

200 g Aprikosenmarmelade

Zutaten für den Guss

400 g Puderzucker

6 EL Zitronensaft

Zutaten zum Verzieren

Zitronat

Die Zitronenschale reiben. Das Zitronat kleinschneiden.

Das Wasser erhitzen und das Eigelb schaumig rühren. 150 g Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Salz und die Zitronenschale einrühren.

Die Eiweiße mit 50 g Zucker steif schlagen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse legen, Mehl und Speisestärke über den Eischnee sieben und unterheben.

Das Backblech mit Backpapier belegen und den Teig verstreichen.

Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. Den Kuchen teilen.

Den ersten Teil mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Den zweiten Kuchen auflegen.

Den Guss aus Zitronensaft und Puderzucker anrühren. Den Kuchen mit dem Guss bestreichen und mit Zitronat bestreuen.

Zum Schluss den Kuchen in Quadrate schneiden.



Abkürzungen

g = Gramm

kg = Kilogramm

Pk. = Päckchen

Msp. = Messerspitze

min. = Minuten

Fl. = Fläschchen

EL = Esslöffel

TL = Teelöffel

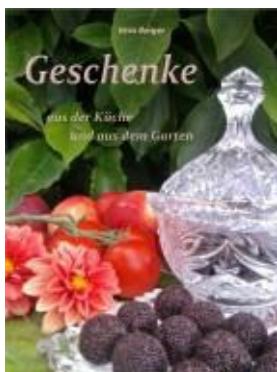
cl = centiliter

Meine Buchempfehlung

Ich möchte Ihnen ein weiteres Buch empfehlen. Es sind Anregungen für die kleinen Geschenke, die von Herzen kommen.

Der Titel lautet:

Geschenke – aus der Küche und aus dem Garten



Die mit Liebe hergestellten Geschenke aus der Küche und aus dem Garten sind für die Liebhaber von Pralinen, süßen Konfitüren, fruchtigen Chutneys, Likören und Früchten, delikaten Ölen, Pestos, würzigen Gurken, eingelegtem Gemüse, Plätzchen, Kuchen, Broten und aus der Weihnachtsbäckerei.

Zaubern Sie aus den Rezepten die Weihnachtskonfitüre oder das Osterbrot, köstliche Trüffel und Pralinen aus Nougat und Marzipan, die süßen Herzen, den Kaffelikör, die Pestos mit Kräutern und die cremigen Käse für den Feinschmecker.

Die Geschenke aus der Küche werden für viele Gelegenheiten zubereitet. Als kleines Dankeschön, für eine Feier, für die nette hilfsbereite Kollegin, statt Blumen ein anderer Gruß aus dem Garten, als zusätzliche Kleinigkeit neben dem großen Geschenk oder einfach nur mitgebracht.

Sie werden hübsch in schöne Gefäße, Gläser und Flaschen verpackt. Für die selbstgemachten Geschenke werden mehrere Verpackungsmöglichkeiten vorgeschlagen. Es sind Vorschläge für verschiedene Anlässe und verschiedene Arten der Verpackung.

Die Leckereien sind für Weihnachten, Ostern, Geburtstage, Grillfeiern, Partys und

alle anderen kleinen und großen Gelegenheiten.

Freuen Sie sich auf ein schönes E-Book mit aktivem Inhaltsverzeichnis und NCX für den Kindle, den PC, das iPad, das iPhone und die Android-Geräte.

Selbst gemacht - fein gemacht - und - mitgebracht.

Das E-Book erhalten Sie bei Amazon unter

<http://www.amazon.de/dp/B0093J2W9Q>