



Rezepte-Sammlung des Schwimmvereins



Diese einzigartige Rezeptsammlung gehört:

Luchsfelltupfen

VON TAMMO UND TILO



220 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g Kakaopulver
1 TL Salz
200 g Butter (weich)
120 g brauner Zucker (fein)
2 Pckg Vanillinzucker
40 g brauner Zucker (grob: zum Wälzen)
40 g Krümelkandis (zum Bestreuen)

Besonderheit & Backzeit:
Zuerst 5 Minuten bei 180°C
Danach 7-10 Minuten bei
180°C

Wichtig:
Die Plätzchen ganz abkühlen lassen, warm sind sie noch krümelig.

Und so geht's:

Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen und zur Seite stellen.

Salz, Butter, braunen Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen.

Die Mehlmischung zunächst kurz mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen unterkneten. Den Teig zu 2-3 Rollen (Ø 3 cm) formen. Groben Zucker auf einen flachen Teller geben und die Rollen darin wälzen. Die Rollen einzeln in Frischhaltefolie gewickelt für etwa 20 Minuten in den Tiefkühler legen.

Den Backofen auf 180°C (Ober/Unterhitze), 160 °C (Umluft) oder Gasstufe 3 vorheizen.

Rollen aus der Folie wickeln und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Teigtaler auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und im vorgeheizten Backofen zunächst etwa 5 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen und mit Krümelkandis bestreuen.

Wieder in den Ofen schieben und etwa weitere 7-10 Minuten fertig backen. Dann ganz abkühlen lassen. Warm sind die Plätzchen noch sehr krümelig.

Haferflocken- Rosinen-Plätzchen

VON IRMY



150 g Rosinen
175 g weiche Butter oder Margarine
125 g brauner Zucker
1 Pckg Vanillinzucker
2 Eier
125 g Mehl
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
1 TL Zimtpulver
250 g kernige Haferflocken

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Backzeit: ca. 15 Minuten

Die Rosinen in einer Schüssel mit 150 ml heißem Wasser übergießen und 15 Minuten quellen lassen. Den Backofen auf 175°C vorheizen und drei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Die Butter mit dem braunen Zucker und dem Vanillinzucker gut cremig rühren, dann die Eier gründlich unterschlagen. Das Mehl mit dem Salz, Backpulver und Zimt mischen, zusammen mit den Haferflocken unter den Teig rühren. Die Rosinen gut abtropfen lassen und ebenfalls unter den Teig rühren. Den Teig teelöffelweise auf die Backbleche geben.

Die Plätzchen nacheinander auf der mittleren Schiene etwas 15 Minuten backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Vanillekipferl

VON AMELIE

Teig:
560g Mehl
160g Zucker
400g Butter
200g Haselnüsse

Dekoration:
100g Zucker
5 EL Vanillezucker



Alle Teigzutaten zu einem Teig verkneten und kalt stellen. Hörnchen formen und auf einem Blech mit Backpapier 15 Minuten backen.

Die heißen Hörnchen direkt in einer Zucker und Vanillezucker Mischung wälzen.



Spritzgebäck

VON BEN

250 g Butter (leicht erwärmen)
250 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
500 Mehl
1 Fläschchen Butteraroma

Alles gut vermengen und ca. 5 Kugeln formen. Die Teigkugeln 30 Min in den Kühlschrank stellen und anschließend mit dem Fleischwolf verarbeiten.

Die Kekse werden dann je nach gewünschtem Bräunungsgrad 15-20 Min bei 160 Grad gebacken.



Snickers Kekse

VON LEONIE

200 g Mehl
Halben Teelöffel Backpulver
100g Butter
140g brauner Zucker
1 halben Teelöffel Salz
1 Ei
1 Vanillezucker
320g Erdnussbutter mit Stücke
2 Esslöffel Sahne
Werther original Toffee' s (weich)

Mehl und Backpulver mischen. Butter, Salz, Zucker, aufschlagen. Ei, Vanillezucker, Erdnussbutter mischen und alles zusammen mischen. Teig zur Kugel Formen, in Folie wickeln und eine Std im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Ofen auf 170 Grad vorheizen.

Kleine Bällchen Formen und mit einem Holzlöffel leicht eindrücken. 10-15 min auf der mittleren Schiene backen. Nochmal die Kuhle eindrücken und Abkühlen lassen.

Sahne mit Werthers schmelzen und die Masse in die Kuhle geben. Im Anschluss noch die Kekse mit der Kuvertüre verzieren.

Spekulatius



VON MICHAEL



250 gr. Butter
200gr. Zucker
500 gr. Mehl
Ein Tütchen Spekulatiusgewürz
1 Ei
½ Tl. Wasser

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren, die restlichen Zutaten dazugeben und gut durchkneten.

Formen und Backen der Spekulatius:

Den zubereiteten Teig ruhen lassen und min.1 Std. besser 12 Std. kalt stellen. Das Spekulatiusmodell, vor allem, wenn es neu ist, mit Speiseöl einpinseln, und das Öl solange einziehen lassen, wie der Teig ruht. Überschüssiges Öl austupfen. Das Spekulatiusbrett dünn mit Mehl ausstäuben, den Teig kräftig in die Form drücken und mit einem scharfen oder Messer oder Draht den überstehenden Teig abziehen. Über einem Tuch oder einer mehlbestäubten Fläche wird die Spekulatiusform mit einer Schmalseite fest auf die Unterlage geschlagen, so dass sich die geformten Spekulatius lösen. Die Unterseiten können mit Eigelb bestrichen und mit Mandelblättchen belegt werden.

Auf einem gefetteten Backblech (oder mit Backpapier) bei 180° C Umluft ca. 10-15 Min. gold-braun backen..

Wer keine Spekulatiusmodell hat, kann auch normale Ausstechformen nehmen.



Ausstechplätzchen



VON HANNA

500g Mehl
2 TL Backpulver
150g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Ei
250g Margarine
(Verzierung nach Wahl-
Schokolade, Zuckerguss,
Nüsse, etc.)

Aus den oben angegebenen Zutaten einen Knetteig herstellen und diesen für etwa 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Fläche ausrollen und die Plätzchen nach Belieben ausstechen.

Anschließend die Ausstechplätzchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech drapieren und bei 175 Grad (Umluft) für 10 bis 12 Minuten backen.

Danach kann man sie z.B. mit Schokolade, Streuseln oder Nüssen verzieren.

Lebkuchen Kekse



VON FREDERIK

7 EL Honig
250g Mehl
150g Zucker
1 TL Natron
1 EL Lebkuchen-Gewürz
2 EL Butter
1 Ei

Für die Lebkuchen Kekse das Backrohr auf 175 Grad vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Honig in einem Topf erhitzen.

Mehl in eine große Schüssel sieben. Eine Mulde in die Mitte drücken und Honig hineingießen. Mit Handrührgerät mit Knethaken vermischen. Zucker, Natron, Lebkuchengewürz, Butter und Ei untermischen und kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 0,5 cm dick ausrollen und nach Belieben Kekse ausstechen.

Auf das Backblech legen und 10 Minuten backen.



Zimtsterne



VON JAEL-MAGDALENA

3 Eiweiß
250 Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
1 gestr. Tl. Zimt

Etwa 400 gr. nicht abgezogene, gemahlene Mandeln oder Haselnusskerne

Den Backofen vorheizen
Ober/Unterhitze: 140° C
Heißluft: 120°C

Für den Teig das Eiweiß mit Rührbesen auf höchster Stufe so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Puderzucker nach und nach kurz unterschlagen. Zum Bestreichen der Sterne 2 gut gehäufte EL Eischnee abnehmen und beiseitestellen.

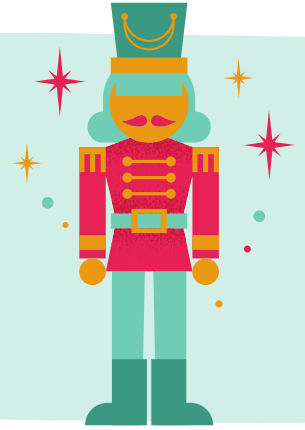
Vanillezucker, Zimt und etwa 150 gr. Mandeln oder Haselnusskerne vorsichtig auf niedrigster Stufe unter den restlichen Eischnee rühren. Danach von den restlichen Mandeln oder Haselnusskernen so viel unterheben, dass der Teig kaum noch klebt.

Auf den Tisch ein großes Stück Frischhaltefolie auslegen. Etwas Teig daraufgeben, großzügig einschlagen und ausrollen. (So klebt der Teig weder am Tisch noch an der Rolle fest) Mit einer Ausstechform Sterne ausstechen. (Tipp: diese vorher etwas in Wasser tauchen).

Mit den bereitgestellten Eischnee bestreichen. Der Eischnee muss so sein, dass er sich glatt auf die Sterne streichen lässt, evtl. einige Tropfen Wasser unterrühren. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben, und die Zimtsterne ca. 25 Min. backen.

Beim Herausnehmen muss sich die Unterseite der Zimtsterne noch etwas weich anfühlen. Die Zimtsterne erkalten lassen

Schweizer Nusstaler



VON KEVIN & MARIO

125g Haselnüsse
250g Mehl
1TL Backpulver
100g Speisestärke
100g Puderzucker
1 Pck Vanillezucker
1 Prise Salz
250g Butter

Kakaopulver zum wälzen

Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Abkühlen lassen!

Butter mit Puderzucker cremig rühren. Die gerösteten Haselnüsse mahlen und mit allen anderen Zutaten (außer Kakaopulver) zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Aus dem Teig 4 Rollen (2,5cm Durchmesser) rollen und in Kakaopulver wälzen.

Anschließend über Nacht kaltstellen.

Am nächsten Tag 0,5cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 180°C auf der mittleren Schiene in 15-20min hellgelb backen.



Butterplätzchen

VON ENNO

125 g kalte Butter
200 g Mehl
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
etwas Mehl für die Teigverarbeitung

Für Zuckerguss und Deko:
2 EL Zitronensaft
6 EL Puderzucker
verschiedener Zuckerdekor

Für den Teig Butter, Mehl, Zucker, Vanillezucker und das Ei zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Ein Blech mit Backpapier auslegen, Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Arbeitsfläche bemehlen.

Teig auf der Arbeitsfläche etwa 5mm dick ausrollen und mit beliebigen Keks-Ausstecherformen ausstechen. Kekse direkt auf das Blech legen. Kekse im vorgeheizten Ofen etwa 7-10 Minuten backen (pro Blech). Vollständig auskühlen lassen.

Für den Zuckerguss Puderzucker und Zitronensaft miteinander verrühren und mit einem Teelöffel auf den Plätzchen verteilen. Abschließend mit buntem Zuckerdekor verzieren. Guss fest werden lassen.





Stutenkerle aus Quark-Öl-Teig

VON THERESA

250 g Magerquark
10 EL Vollmilch
10 EL Öl
6 EL Zucker
2 Pck. Vanillinzucker
1 Prise(n) Salz

etwas Zitronenschalenaroma /abgeriebene Zitronenschale
475 g Mehl (bitte genau wiegen)
1 ½ Pck. Backpulver

einige Rosinen zum Verzieren
Fett für das Blech
n. B. Milch zum Bestreichen

Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillinzucker, Salz und Zitronenaroma mit einem Handrührgerät glatt verrühren. Mehl und Backpulver mischen und dazugeben. Mit einem Teigschaber unterrühren und zuletzt mit den Händen glatt verkneten. Der Teig sollte nicht mehr kleben! Ein Backblech gut einfetten. Den Teig nun dritteln und jeweils daraus eine 25 cm lange Rolle formen. Diese zum Oval platt drücken und den Kopf formen. Arme und Beine seitlich einschneiden und zurechtformen. Rosinen für das Gesicht und den Körper tief eindrücken. Den Stutenkerl auf das Blech legen und gut mit Milch einpinseln (es passen 2 Stück auf ein Blech – also mit 2 Blechen arbeiten). Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der mittleren Schiene ca. 10 - 15 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen mit dem Messer vom Blech ablösen, aber noch darauf ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Erst dann auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

Tipp: Wenn man unter den Teig noch 150 g Rosinen knetet, kann man anstelle der Stutenkerle auch 15 kleine Rosinenbrötchen backen. Die Backzeit beträgt dann bei gleicher Temperatur auf der mittleren Schiene ebenfalls 15 - 20 Minuten.

Nussecken



VON LENA & KATJA

Teig:

500 g Mehl

120 g Zucker

250 g Butter

1 Prise Salz

2 Eier

Marzipan-Nuss-Masse:

375 g Zucker

225 Butter

150g Marzipan

600g gemahlene Haselnüsse

150g Creme fraiche

3 Päckchen Vanillezucker

3 El Weinbrand

Alle Teigzutaten verkneten & eine Stunde kalt stellen

Marzipan mit der Gabel zerdrücken und mit Weinbrand verrühren, die Nüsse unterheben und stehen lassen. Butter, Creme fraiche, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben und einmal kräftig aufkochen. Dann über die Nussmasse gießen und vermischen. Den Teig ausrollen und aufs Backblech geben, darauf die Marzipan-Nuss-Masse verstreichen

Bei 200 Grad 20 Minuten backen, kurz auskühlen lassen und in Dreiecke schneiden. Später mit Schokoladen Glasur verzieren.

Spritzgebäck mit Eigelb



VON JEREMIAS

250 gr. Butter
200gr.Zucker
2 Pck. Vanillezucker
3 Eigelb
1 Prise Salz
500 gr.Mehl
Gut 1EL. Milch

Außerdem: 1 Fleischwolf mit Gebäcktülle

Den Backofen vorheizen:
Ober/Unterhitze: 180° C
Heißluft: 160°C

Für den Teig die Butter auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Eigelb und die Prise Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Danach das Mehl und die zwei EL Milch unterkneten. Den Teig ruhig eine Zeit ruhen lassen. Danach durch einen Fleischwolf mit Gebäckaufsatz geben. In Stücken von ca.5 cm auf Backbleche legen und ca. 15 Min. backen. Das Spritzgebäck mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen. Darauf das Spritzgebäck erkalten lassen.

In gut schließenden Dosen hält sich das Spritzgebäck(wenn man Glück hat, und es nicht entdeckt wird) mehrere Wochen.



Apfelkekse



VON JOSH

3 Äpfel
350 gr Mehl
100 gr Zucker
100 gr Butter
2 Eier
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Eßlöffel Puderzucker
Zimt

Schritt 1: Eier, Vanillezucker, Salz und Zucker gut miteinander verschlagen. Butter hinzu geben, weiter gut verschlagen.

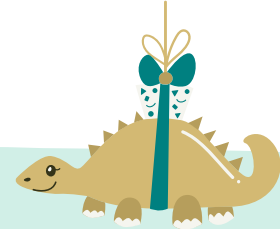
Schritt 2: Mehl mit Backpulver und Zimt vermischen, dann mit in den Teig einarbeiten

Schritt 3: Äpfel schälen, stifteln und mit etwas Zitronenöl vermischen. Anschließend zum Teig geben und einarbeiten.

Schritt 4: Mit großen Löffeln (z.B. Suppenlöffel) den Teig auf ein Backblech setzen und danach jeden Keks einzeln mit feuchten Händen zusammenstreichen.

Schritt 5: Den Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen und dann die Kekse für ca. 30-35 Minuten backen.

Schritt 6: 1 Eßlöffel Puderzucker mit 1 Eßlöffel Zimt vermengen und dann mit einem Sieb über die noch heißen (!!!) Kekse sieben.



Butterspekulatius

VON CELINA



150 gr. Butter
300 gr feiner Zucker
450 gr Mehl
1 Ei
1 Prise Salz
1 Messerspitze Backpulver

Für appetitlichen Spekulatius, der seine Konturen behalten soll, ist es zu empfehlen, sehr feinkörnigen oder pudrigen Zucker zu verwenden.

Mehl und Backpulver mischen und auf ein Backbrett sieben. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Gewürze und Eier hinzugeben, darauf das in Flocken geschnittene Fett (möglichst kein Kokosfett).

Alle Zutaten nun von der Mitte aus zu einem glatten Teig gut verkneten und ca. 1 Stunde kaltstellen. (Man kann auch Zucker und Fett vorab schaumig rühren). Den Teig circa 3mm dick ausrollen. Vor dem Ausrollen die Tischoberfläche dünn einmehlen, damit der Teig nicht klebt.

Nun ausstechen oder auswalzen. Die Spekulatius sorgfältig mit einem Messer oder Spachtel auf das gefettete Backblech legen. Teigreste wieder ausrollen und ebenso formen.

Damit die Plätzchen einen schönen satten Glanz bekommen, nach dem Auflegen auf das Backblech die Oberfläche dünn mit verdünntem Eigelb, Zuckerwasser oder Milch bestreichen und goldbraun backen.

Gebackene Plätzchen vor dem Erkalten vom Backblech nehmen.

Backzeit: ca. 10 Minuten bei guter Hitze, ca 180 – 200°C

Schneeflöckchen Plätzchen

VON MATS

250g Stärke
150g Mehl
100g Puderzucker
250g Butter (zimmerwarm)
1 Pr. Salz
1 Pk. Vanillin Zucker
Abrieb von 1/2 Zitrone
Puderzucker zum Bestäuben

Die Zutaten zu einem Teig kneten. Kurz kühl stellen (ca. 15 min)

Kleine Kugeln formen (Durchmesser ca. 1cm)

Mit einer Gabel andrücken und bei 160°C Ober-/ Unterhitze 12-15 min hell backen.

Nach dem abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Piepkuchen



VON THOMAS

125 gr. Butter
125 gr. Zucker
4 Eier
125gr. Mehl
ca. 30gr. Zimt

Den Teig am Vortag zubereiten.
1 kleinen TL von dem Teig auf das Hörncheneisen geben und zügig aufrollen.

Viel Spaß beim backen.

Lieblingsplätzchen



VON MATS

250 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eigelb
150 g zimmerwarme Butter

Marmelade, z.B. Erdbeer oder Himbeeram besten eignet sich eine fein pürierte

Alle Zutaten bis auf die Marmelade mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Kleine Kugeln daraus formen, etwas flach drücken und mit dem Daumen eine Mulde hineindrücken.

In die Mulde einen Klecks Marmelade setzen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft ca. 15 Minuten backen.

Abkühlen lassen und mit einem leckeren Tee oder Kaffee genießen.





Lebkuchen



VON JOLINA-CLARA



125 g Honig
125g Zuckerrübensirup
190g Zucker
65g gemahlene Mandeln
2 EL Milch
1 EL Kakao

1 Päckchen Lebkuchengewürz (Ostmann, Fuchs, etc.)

Alle oben genannten Zutaten in einem Topf langsam unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

270g Roggenmehl
375g Weizenmehl

In eine Schüssel geben und eine Vertiefung bilden. Die heiße Milch zugeben, mit dem Mehl und einem Ei verrühren.

10g Hirschhornsalz in 2 EL lauwarmer Milch auflösen und dazugeben.

Den Teig solange kneten, bis er nicht mehr am Schüsselrand klebt und glatt ist; evtl. noch etwas Weizenmehl zugeben.

Teig circa 1/2 cm dick ausrollen, Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 10 Min. backen.

Nach Belieben mit Zucker- oder Schokoladenguß verzieren.

Kleine Tipps:

Auf dem Weihnachtsmarkt gibt es Stände mit Gewürzen. Hier gibt es auch u.a. Lebkuchengewürz. Dies hält sich mehrere Jahre und ist insgesamt etwas preiswerter als im Supermarkt.

Für das Auflösen des Hirschhornsalzes am Besten einen Kaffeebecher und keine Tasse nehmen, da dies sehr aufschäumt. Das Salz riecht etwas, aber nach dem Kneten vergeht dieser Geruch.

Je nach Lagerung kann Lebkuchen hart oder weich sein. Offen gelagert = hart; in einer Kiste = weicher.



XXL Cookies

VON DARLEEN

250g Butter
200g brauner Zucker
1 Prise Salz
2 Eier Größe M
400g Mehl
1 EL Backpulver
4 Päckchen Chunks
(2 Vollmilch+2 Zartbitter)

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verrühren und mit zwei Teelöffeln kleine Haufen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. 12-15 min im vorgeheizten Backofen bei 150°C Umluft.

Bärentatzen

VON MAREN

100g Vollmilchschokolade
1 Ei
1 Eigelb
100g Zucker
200g geriebene Mandeln
abgeriebene Schale einer
halben Zitrone
1/2 TL Zimt
1 Messerspitze Kardamon

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Ei, Eigelb und Zucker verrühren, flüssige Schokolade unterrühren. Danach Mandeln und Gewürze unterkneten.

1 Stunde kaltstellen. Danach Walnussgroße Kugeln formen und in Zucker wälzen.

Mit drei Fingern auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, sodass eine Kegelform entsteht.

Bei 140°C 20-25min backen.



Berliner Brot

VON SIMONE

3 Eier
250 gr. Zucker
200 gr. ganze
Haselnüsse
250 gr. Mehl
40 gr. Kakao
1 Msp. Nelkenpulver
1 Tl. Zimt
½ Tl. Natron

Den Backofen vorheizen
Ober/Unterhitze: 180° C
Heißluft: 160°C

Für den Teig die Eier und den Zucker schaumig rühren. Die Haselnüsse einmaldurchschneiden und der Masse zufügen. Das Mehl unter die Masse heben. Das Natron in Rum oder Zitronensaft auflösen und mit dem Kakao, dem Nelkenpulver, dem Zimt dazugeben. Den etwas zähflüssigen Teig 1bis 1,5 cm dick auf ein gefettetes und bemehltes(oder mit Backpapier ausgelegtes) Backblech streichen und für ca.15 Min-20 Min. backen.

Noch heiß mit gekochtem Zuckerguss bestehend aus:
4 EL. Wasser und 6 EL. Zucker bestreichen.

Kurz antrocknen lassen und danach in Rauten schneiden.





Spritzgebäck

VON CAROLINE

500g Butter

500g Zucker

4 Eier

1 TL Wasser

1 kg Mehl

Zitronenschale oder Anis

Die Butter wird sahnig gerührt, nach und nach werden Zucker, Wasser, Eier, Zitronenschale oder Anis und zuletzt das Mehl locker hinzugegeben. Der Teig wird mit der Spritze zu S-Formen, Kränzen oder Stangen geformt. Nach dem Abkühlen wird das Gebäck teilweise mit flüssiger Schokolade überzogen.



Zitronenschnitten

VON RAPHAEL

250g Mehl

1 gestr. TL Backpulver

75g Zucker

1 Päck. Vanillin Zucker

1 Ei

125g Butter

Belag:

125g gemahlene

Haselnüsse

150g Zucker

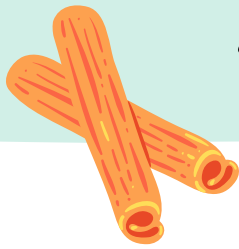
Saft von 1-2 Zitronen

Zuckerguß

Einen Mürbeteig bereiten aus Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillin Zucker, Ei und Fett. Diesen Ausrollen.

Aus Nüssen, Zucker und Zitronensaft die Füllung vermengen und auf die Teighälfte geben. Den übrigen Teig darüber decken und das Ganze bei 175 °C etwa 15 Minuten abbacken.

Nach dem Backen mit Zuckerguss bestreichen und sofort in kleine Stücke schneiden.



Zimtsterne ✨

VON KLAUS-DIETER

3 Eiweiss
1 Prise Salz
250 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Zimt
1 TL Kakaopulver, nach
Belieben
400 g gemahlene Mandeln

Puderzucker (zum Ausstechen), auf einem Teller

Eiweiss und Salz zu festem Schnee schlagen. Puderzucker portionenweise dazusieben und unter den Eischnee rühren. 50 g davon beiseite stellen. Vanillezucker, Zimt, Kakaopulver und so viel Mandeln unterrühren, bis der Teig kaum noch klebt.

Teig zwischen 2 Backpapiere legen, flach drücken und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Zwischen dem Backpapier auf ca. 1 cm dick auswallen. Sterne ausstechen. Den Ausstecher zwischendurch in Puderzucker drücken, damit der Teig nicht daran festklebt. Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Backpinsel mit der beiseite gestellten Eischnee-Masse bestreichen.

In der unteren Hälfte des auf 140°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen. Je nach Grösse der Eier braucht es mehr oder weniger.



Kulleraugen

VON MARLENE

250 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
100 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eigelb
150 g kalte
Margarine

Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten hinzufügen und die Zutaten mit einem Handrührgerät mit Kneithaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, den Teig eine Zeitlang kalt stellen.

2 Eiweiß
50 g abgezogene,
gehackte Mandeln
5 EL rotes Gelee

Aus dem Teig daumendicke Rollen formen, in so große Stücke schneiden, dass sich daraus knapp walnussgroße Kugeln formen lassen. Jede Kugel zuerst mit der oberen Seite in etwas Eiweiß tauchen, dann in die gehackten Mandeln drücken. Mit der Teigseite auf ein Backblech legen, mit einem Rührlöffelstiel in jede Kugel eine Vertiefung drücken und mit etwas rotem Gelee füllen.

Ober-/Unterhitze:	etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft:	etwa 160 °C (vorgeheizt)
Backzeit:	etwa 15 Minuten



Mürbeteigplätzchen

VON PIA

500g Mehl und etwas zum Ausrollen

300g Zucker

250g Butter, weich, in Stücken

1 Ei

1 Prise Salz



Mehl, Zucker, Butter, Ei und Salz in den Mixtopf geben, mithilfe des Spatels kneten, Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und zwei backblechgroße Backpapierzuschnitte bereitlegen.

Mürbeteig in 4 Stücke teilen, Teigstücke nach und nach auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen, mit Plätzchenausstechern Plätzchen ausstechen, auf die vorbereiteten Backbleche und Backpapierzuschnitte legen und Plätzchen auf den Backblechen nacheinander 10-12 Minuten (180°C) goldgelb backen.

Plätzchen zum Abkühlen auf ein Kuchengitter setzen und servieren oder in einer Keksdose aufbewahren.