

Kulinarischer Knock Advent

Leckere Rezepte
rund um
Plätzchen,
Lebkuchen,
Punsch, Suppe
und Früchtebrot zur
Einstimmung auf die
Weihnachtszeit
vom KockerInnen-Team
für alle Knock- LiebhaberInnen

Inhaltsverzeichnis kulinarischer Knock Advent:

| | |
|------------------------------|----|
| Winterliche Bohnensuppe | 3 |
| Maronensuppe | 4 |
| Walnusscremesuppe mit Feigen | 5 |
| Christstollen | 6 |
| Nougat-Quarkstollen | 7 |
| Weihnachtliches Bananenbrot | 8 |
| Saftiges Apfel-Früchtebrot | 9 |
| Gewürzbrot | 10 |
| Bratapfel | 11 |
| Apfelpunsch alkoholfrei | 12 |
| Kinderpunsch | 13 |
| Energiebällchen | 14 |
| Spekulatius Cake Pops | 15 |
| Haselnussmakronen | 16 |
| Heidesand | 17 |
| Knusperzauber | 18 |
| Saftige Lebkuchen | 19 |
| Nougat-Herzen | 20 |
| Schokoli | 21 |
| Toffifée-Plätzchen | 22 |
| Vanillekipferl | 23 |
| Zimtsterne | 24 |

Winterliche Bohnensuppe

Zutaten:

300g-500g Bohnen (Kidney, weiße, dicke, Pinto, Borlotti, etc.)

Etwas Öl

2 Zwiebeln

1-2 Knoblauchzehen

150 ml roter Traubensaft

600 ml Brühe

2 Karotten

2 Paprika

2 Peperonischoten

1 große Tomate

1 Stange Lauch

1 Bund frische Petersilie

400 ml Kokosmilch

2-3 EL Tomatenmark

1 EL Paprikapulver, Salz, Pfeffer



So wird's gemacht:

1. Bohnen mindestens 6h in Wasser einweichen.
2. Gewürfelte Zwiebeln und geriebenen Knoblauch mit etwas Öl in großem Topf andünsten. Bohnen abgießen und hinzugeben, mit dünsten. Anschließend mit Traubensaft ablöschen und reduzieren lassen. Mit der Brühe aufgießen und zum köcheln bringen.
3. Derweil Karotten fein würfeln, Paprika und Tomate grob würfeln, Peperoni fein hacken, Lauch in Ringe schneiden. Alles zur Suppe zugeben und weiter köcheln lassen.
4. Mit Kokosmilch aufgießen, weiterhin köcheln lassen. Tomatenmark und Gewürze hinzugeben. Einen Teil der Petersilie fein hacken, hinzugeben und noch köcheln lassen bis die Bohnen gar sind.

Mit frischer Petersilie servieren.

Guten Appetit!

Maronensuppe

Zutaten:

| | |
|--------|-----------------------------------|
| 100 g | Butter |
| 3 | kleine Zwiebeln |
| 400 g | Maronen (gekocht und geschält) |
| 750 ml | Gemüsefonds |
| 350 ml | Sahne |
| 125 ml | Milch |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | Zimt |
| | Nelkenpulver |



So wird's gemacht:

1. Die Butter in einem Topf schmelzen und die in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln darin anschwitzen.
2. Die Maronen hacken, zu den Zwiebeln hinzufügen und mit dem Gemüsefonds aufgießen. Für ca. 10 min leicht kochen lassen.
3. Die Sahne und die Milch hinzufügen, aufkochen lassen und mit dem Mixstab pürieren. Anschließend mit den Gewürzen abschmecken.

Tipp: ein paar Maronen vor dem Kochen zur Seite legen und sie als Einlage in die Suppe erst beim Servieren in die Tellermitte geben.

Walnusscremesuppe mit Feigen

Diese Zutaten werden benötigt (4-6 Portionen):

| | | | |
|-----------------|------------------------------------|------------|----------|
| 1 | Zwiebel | 150 g | Sahne |
| 1 | Lauchstange | 1-2 TL | Essig |
| 75 g | Walnusskerne | Außerdem: | |
| 2-3 EL | Butter | 2 Scheiben | Weißbrot |
| 1 | Knoblauchzehe | 2 EL | Butter |
| $\frac{1}{2}$ | Chilischote | 2-3 | Feigen |
| 2-3 | Petersilienstiele | | |
| $\frac{3}{4}$ l | Hühnerbrühe | | |
| etwas | abgeriebene Orangenschale | | |
| 2 EL | Portwein (ersatzweise Orangensaft) | | |



So wird's gemacht:

1. Zwiebeln und das Weiße vom Lauch fein hacken, Walnüsse grob hacken. Alles in Butter andünsten, fein gewürfelte Chili (ohne Kerne) sowie gehackte Petersilie und Knoblauch dazugeben. Mit Brühe auffüllen und zugedeckt 10 Minuten leicht köcheln lassen.
2. Das helle Grün vom Lauch in sehr feine Streifen schneiden.
3. Die Suppe mit dem Pürierstab mixen. Portwein (oder Orangensaft) hineingeben, sowie die Sahne und mit etwas geriebener Orangenschale sowie je nach Geschmack etwas Essig abschmecken.
4. Die Brotscheiben in kleine Würfel schneiden und in der Butter knusprig rösten.
5. Zum Servieren die Suppe nochmals aufkochen lassen, mit dem Mixer kurz luftig aufschlagen und in Suppentellern verteilen. Geröstete Croutons darüber verteilen, ebenso die feinen Streifen vom grünen Lauch und jeweils ein wenig Feige, welche vorher gewürfelt wurde.

Christstollen

Das wird benötigt:

| | | | |
|------|--------------------------|-------|----------------------------|
| 500g | Mehl | 1½ Tl | Stollengewürz |
| 1 | Würfel Hefe | 200g | Sultaninen |
| ¼ l | lauwarme Milch | 100 | ml Rum |
| 80g | Zucker | 50g | Zitronat (klein gewürfelt) |
| 150g | Butter | 20g | Orangeat (klein gewürfelt) |
| ½ Tl | Salz | 70g | Mandeln (gestiftelt) |
| 1 | Messerspitze Vanillemark | 150g | Haselnüsse (grob gehackt) |



So wird's gemacht:

1. Die Sultaninen über Nacht in Rum einweichen.
2. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Delle drücken und die lauwarme Milch hineingießen. Anschließend die Hefe in die Delle bröseln, mit ein wenig Zucker bestreuen, warm stellen und 30 min. gehen lassen.
3. Den restlichen Zucker, zerlassene, aber abgekühlte Butter und Salz unterrühren und erneut 30 min. gehen lassen.
4. Die restlichen Zutaten unterrühren, den Teig auf einem Blech zum Stollen formen oder in eine gut gefettete Stollenform drücken. Nochmals 30 min. gehen lassen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C (Ober-/Unterhitze) ca. 50 min. backen. Zehn Minuten vor Ende der Backzeit den Stollen aus der Form nehmen und fertig backen.
6. Noch heiß mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. In Alufolie gewickelt mindestens einen Tag ruhen lassen.

Nougat-Quarkstollen

Für einen Stollen wird benötigt:

| | |
|-------|--------------------|
| 500 g | Mehl |
| 200 g | Zucker |
| 250 g | Quark |
| 200 g | Butter |
| 50 g | Mandeln (gemahlen) |
| 2 | Eier |
| 2 P. | Vanillezucker |
| 1 P. | Backpulver |



| | | | |
|---------|----------------------------|-------|-------------------|
| etwas | abgeriebene Zitronenschale | 150 g | Nougat |
| 1 Prise | Salz | 100 g | zerlassene Butter |
| | Bittermandelaroma | | Puderzucker |

So wird's gemacht:

1. Aus allen Zutaten (bis auf Nougat, zerlassene Butter und Puderzucker) einen Teig kneten.
2. Nougat in Würfel schneiden und zügig in den Teig kneten, bestenfalls so, dass das Nougat am Ende im Kern des Stollens ist.
3. Den geformten Stollen bei 175° für 40-45 Min backen.
4. Nach dem Erkalten den Stollen mit der zerlassenen Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Für diesen Stollen ist keine Lagerzeit nötig, er schmeckt frisch am besten!

Weihnachtliches Bananenbrot

Diese Zutaten werden benötigt:

| | |
|------------------|-----------------|
| 2 | Bananen |
| 120 g | Kokosnuss-Mehl |
| 120 g | Dinkelmehl |
| 60 g | Butter |
| 3 | Eier |
| 1 P. | Backpulver |
| $\frac{1}{2}$ EL | Lebkuchengewürz |
| 1 | Vanilleschote |
| 100 ml | Ahornsirup |
| 80 ml | Kokosnussmilch |
| | Kokosnussöl |



Arbeitszeit: 15 Min.

Backzeit: 35 Min.

So wird's gemacht:

1. Alle für den Teig benötigten Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander zu einer homogenen Masse vermengen.
2. Die Backform mit Kokosnussöl einschmieren, Teigmasse in die Form geben und bei 180° Umluft ca 35 Minuten backen (Stäbchenprobe zeigt, wann es fertig ist)
3. Das Bananenbrot vorerst in der Form abkühlen lassen. Anschließend die Form umdrehen, Brot herausholen und gar auskühlen lassen.

saftiges Apfel-Früchtebrot

Zutaten für 2 Kastenformen:

1 kg Äpfel
200 g Zucker
250 g Rosinen
1 TL Zimt
1 TL Nelken gemahlen
 $\frac{1}{2}$ P. Lebkuchengewürz
1 EL Kakao
200 g ganze Haselnüsse
500 g Mehl
1 P. Backpulver
Rum

Arbeitszeit: 1 h

Ruhezeit: über Nacht



So wird's gemacht:

1. Die Äpfel schälen, vierteln und mit dem Gurkenhobel hobeln. Den Zucker unterrühren und über Nacht ziehen lassen. Die Rosinen in etwas Rum tränken und ebenfalls über Nacht stehen lassen.
2. Die restlichen Zutaten zugeben.
3. Die Masse auf die beiden Kastenformen aufteilen und bei 200 ° für 1 Stunde backen.



Guten Appetit!

Gewürzbrot

Das wird benötigt:

| | | | |
|---------------------|--------------|--------------------|--------------------|
| 250 g | Walnusskerne | 1 TL | Nelken gemahlen |
| 100 g | Butter | 2 TL | Zimt |
| 2 | Eier | 1 $\frac{1}{2}$ EL | Kakao |
| $\frac{1}{2}$ Tasse | Milch | 250 g | Puderzucker |
| 180 g | Zucker | | Saft einer Zitrone |
| 250 g | Mehl | | etwas Wasser |
| $\frac{1}{2}$ P. | Backpulver | | |

So wird's gemacht:

1. Die Walnüsse klein schneiden, aber nicht mahlen.
2. Die Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Eier und Milch hinzufügen.
3. Mehl, Backpulver, Nelken, Zimt und Kakao auf die Masse sieben. Die Walnüsse dazugeben und alle zu einem Teig verrühren.
4. Ein Backblech einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen, anschließend den Teig daraufstreichen.
5. Bei 180° für ca. 20 min. backen.
6. Nach dem Abkühlen (bestenfalls erst am nächsten Tag) ca. 2x8 cm große Streifen schneiden und diese mit einer Glasur aus Puderzucker, Zitronensaft und Wasser bestreichen.

Bratapfel

Das braucht ihr für 4 Portionen:

Arbeitszeit: ca 25 Min.

Backzeit: 35 Min.

| | |
|------------------|------------------------------|
| 50 g | Mandelkerne (in Blättchen) |
| 4 | rotbackige, säuerliche Äpfel |
| 50 g | Butter |
| 3 El | Zucker |
| $\frac{1}{2}$ Tl | Zimt (gemahlen) |
| 80 g | Marzipanrohmasse |
| 150 ml | Orangensaft |
| 1 El | Zitronensaft |
| 1 El | Zucker |



So wird's gemacht:

1. 50 g Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. 4 rotbackige, säuerliche Äpfel sehr gründlich waschen und die Deckel abschneiden. Kerngehäuse aus den Äpfeln großzügig ausstechen. In eine Auflaufform (ca. 30 cm Länge) setzen.
2. 50 g Butter, 3 El Zucker und $\frac{1}{2}$ Tl gemahlenen Zimt gut verrühren. Abgekühlte Mandelblättchen unterrühren. In jede Apfelöffnung 20 g Marzipanrohmasse drücken. Mandelbutter darauf verteilen.
3. 150 ml Orangensaft, 1 El Zitronensaft und 1 El Zucker aufkochen, über die Äpfel in die Form gießen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) in der Ofenmitte 35 Min. backen. Nach 25 Min. die Deckel daraufsetzen und mitbacken. Schließlich die Äpfel mit dem Sud aus der Form auf 4 Tellern anrichten und beispielsweise mit je 1 Kugel Vanilleeis servieren.

Apfelpunsch alkoholfrei

Zutaten für ca. 8 Personen:

| | |
|-----------------|----------------------|
| 1 l | Apfelsaft |
| $\frac{1}{4}$ l | Orangensaft |
| 150 g | Rohrzucker |
| 3 | Teebeutel Früchtetee |
| 1 l | Wasser |
| 4 | Zimtstangen |
| 2 | Zitronen (Saft) |



So wird's gemacht:

1. Aus den 3 Teebeuteln und $\frac{3}{4}$ Liter Wasser einen starken Tee kochen.
2. In einem Topf $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und den Rohrzucker zum Kochen bringen, die Zimtstangen zufügen und weitere 2 Min. leicht köcheln lassen.
3. Den Apfelsaft, den Orangensaft, den Zitronensaft und den zuvor gemachten Früchtetee hinzufügen und warm halten (nicht mehr kochen lassen).
4. Zum Servieren die Zimtstangen entfernen und nach Wunsch mit Zitronen- oder Orangenscheiben garnieren.

Kinderpunsch

Diese Zutaten werden benötigt:

- 1 Liter Traubensaft rot
- 1 Liter Traubensaft weiß
- 1 Beutel schwarzer Tee oder Früchtetee
- 1 Orange
- 1 Zimtstange
- 1 Nelke
- 1 Pk. Punschgewürz
- Honig



So wird's gemacht:

1. Schwarzen Tee in ca. 200ml kochendem Wasser aufbrühen und kurz (ca. 2-3 Minuten) ziehen lassen - es kann auch Früchtetee genommen werden - diesen dann länger (ca. 8 Minuten) ziehen lassen
2. Traubensaft rot und weiß in einen Topf geben
3. Orange auspressen und den Saft in den Topf mit Traubensaft gießen
4. Zimtstange, Punschgewürz und Nelke dazugeben
5. Alles aufkochen lassen und ca. 10 Minuten ziehen lassen
6. Zimtstange, Nelke und Punschgewürz wieder entfernen
7. Gezogenen Tee mit hineinschütten
8. Mit Honig je nach Geschmack nachsüßen und heiß genießen

Energiebällchen

Zutaten für ca 30 Stück:

| | |
|---------------|---------------------|
| $\frac{1}{2}$ | Orange |
| 50 g | Haferflocken |
| 75 g | getrocknete Datteln |
| 50 g | Mandelkerne |
| 2 EL | Honig |
| 2 EL | Sesamsamen |



So wird's gemacht:

1. Die halbe Orange auspressen und die Haferflocken mit 2 EL Orangensaft in einer Schüssel mischen.
2. Datteln halbieren, entsteinen und mit den Mandeln gemeinsam zu einer Masse mahlen. (evtl ein wenig Orangensaft hinzufügen, falls es zu trocken ist)
3. Die Dattel-Mandel-Masse mit dem Honig unter die Haferflocken mischen.
4. Sesamsamen in einer heißen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze ca 3 Minuten anrösten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.
5. Aus der Masse etwa 30 gleich große Bällchen (Durchmesser 1,5 - 2 cm) formen und nacheinander im gerösteten Sesam wälzen.
6. Die Kugeln auf Backpapier für mindestens 1 Stunde trocknen lassen.

Spekulatius Cake Pops

Für 8-10 Cake Pops wird benötigt:

150 g Spekulatius (ca. 15 Kekse)

40 g Zucker

60 g Mascarpone

Kuvertüre und versch. Verzierungen
nach Belieben



So wird's gemacht:

1. Die Spekulatius in einer Küchenmaschine oder dem Nudelwalker zu Spekulatius-Mehl verarbeiten. Je feiner das Mehl ist, desto besser zergehen die Pops dann auf der Zunge.
2. Den Zucker sieben und gemeinsam mit dem Mascarpone schaumig aufschlagen.
3. Die Mascarponemasse und das Spekulatius-Mehl mit der Hand vermischen und zu Kügelchen formen. Sollte der Teig zu feucht sein (variiert abhängig von der Marke der Spekulatius) einfach etwas Staubzucker einkneten!
4. Die Kügelchen auf Lollipop-Stiele oder Schaschlik Spieße stechen, glasieren und nach Belieben verzieren.

(Tipp: Am besten die Stiele erst einmal kurz in Kuvertüre und dann in die Kugel pieksen – dann hält es besser)

Haselnussmakronen

Diese Zutaten werden benötigt:

| | |
|--------|-----------------------|
| 4 Stk. | Eiweiß |
| 230 g | Zucker |
| 1 TL | Zitronensaft |
| 1/4 TL | Zitronenschale |
| 200 g | Haselnüsse (gemahlen) |
| | Oblaten |
| | ganze Haselnüsse |



Arbeitszeit: ca. $\frac{1}{2}$ Stunde

Backzeit: ca. 25 min

So wird's gemacht:

1. Eiweiß, Zucker und Zitronensaft über Dampf schaumig schlagen. Anschließend eine halbe Tasse dieser Masse auf die Seite stellen.
2. In die übrige Masse die Zitronenschale sowie die gemahlenen Haselnüsse unterheben. Anschließend die fertige Masse mit zwei Teelöffeln auf die Oblaten kugelförmig aufbringen.
3. Aus der zurückgehaltenen Eiweißmasse kleine Tupfen auf die einzelnen Makronen spritzen und je eine ganze Haselnuss in die Mitte setzen.
4. Makronen auf dem mit Backpapier ausgelegten Blech auf der mittleren Schiene bei 140 ° für ca. 25 min backen.

Heidesand

Das wird benötigt:

200 g Butter
80 g Puderzucker
50 g Marzipan-Rohmasse
1 Tl. Vanillezucker
 $\frac{1}{2}$ Zitrone (Schale)
250 g Mehl
1 Eigelb
1 Tasse Zucker

Ruhezeit: über Nacht

Backzeit: 10-15 Min.



So wird's gemacht:

1. Die möglichst weiche Butter mit dem Puderzucker, dem Marzipan, dem Vanillezucker und der abgeschriebenen Zitronenschale verrühren. Das Mehl über die Buttermasse sieben und unterkneten.
2. Aus dem Teig gleich große Rollen von etwa 5cm Durchmesser formen, die Rollen in Alufolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Teigstangen rundherum mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und im Zucker rollen. Vorsichtig ca 5mm dicke Scheiben abschneiden, auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiebeleiste 10-15 Min. backen.
4. Die Plätzchen mit einem breiten Messer vom Backblech heben und erkalten lassen.

Knusperzauber

Diese Zutaten werden benötigt:

| | |
|------|--|
| 150g | Cornflakes |
| 150g | gehobelte Mandeln |
| 400g | Kuvertüre (Vollmilch, Zartbitter oder weiß) |
| 20g | Butter |
| 2 P. | Vanillezucker |



So wird's gemacht:

1. Während die Kuvertüre im Wasserbad schmilzt, die Butter in der Pfanne zergehen lassen und darin die Mandeln goldbraun rösten.
2. Die Cornflakes zerkleinern und mit den gerösteten Mandeln und dem Vanillezucker vermischen.
3. Die flüssige Kuvertüre darüber gießen und alles gut verrühren.
4. Mit zwei Teelöffeln auf ein Backpapier kleine Häufchen aufsetzen.
5. Am besten über Nacht in einem kühlen Raum trocknen lassen, bis die Schokolade vollständig fest ist.

Saftige Lebkuchen

Arbeitszeit: ca. 45 min

Das benötigt ihr für etwa 30 Lebkuchen:

Backzeit: 20 min

- 6 Eier
- 180 g brauner Zucker
- 2 EL Honig
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 250 g gemahlene Mandeln
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g Orangeat
- 200 g Citronat
- Oblaten, 90mm
- 200 g Schokolade für den Guss



So wird's gemacht:

1. Die Eier, den Zucker und den Honig sehr schaumig schlagen. Orangeat und Citronat im Mixer zerkleinern und gemeinsam mit den restlichen Teigzutaten untermischen.
2. Den Teig flach auf die Oblaten streichen oder mit einer Lebkuchenglocke auf die Oblaten aufbringen. Bei 90mm Oblaten kommen etwa 30 Stück heraus.
3. Auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Bei 150°C mit Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Erkalten mit Kuvertüre oder Puderzuckerguss überziehen.

Nougat-Herzen

Das wird benötigt für ca. 50 Stück:

| | |
|------------------|------------------------|
| 100g | Haselnüsse (gemahlen) |
| 150g | Mehl |
| $\frac{1}{2}$ Tl | Zitronenschale |
| 1 | Ei |
| 125g | Zucker |
| 1 | Päckchen Vanillezucker |
| 125g | kalte Butter |
| 50g | Zartbitterkuvertüre |
| 200g | Nougatmasse |
| 150g | Vollmilchkuvertüre |



So wird's gemacht:

1. Die gemahlenen Haselnüsse mit Mehl, Zitronenschale, Ei, Zucker, Vanillezucker und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt etwa 1 Stunde kühl stellen.
2. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 4 mm dünn ausrollen, dann Plätzchen mit Herzenform ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen etwa 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Füllung die Zartbitterkuvertüre hacken, in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad mit dem Nougat schmelzen.
4. Die Hälfte der Herzen mit der Masse bestreichen. Die anderen Plätzchenherzen daraufsetzen und leicht festdrücken.
5. Die Vollmilchkuvertüre grob hacken, in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen. In Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Mit der Schokolade die Konturen der Plätzchen nachziehen oder nach Belieben damit verzieren.

Schokoli

Das wird benötigt:

| | |
|------|---------------|
| 250g | Margarine |
| 1 P. | Vanillezucker |
| 100g | Puderzucker |
| 250g | Speisestärke |
| 75g | Mehl |
| 30g | Kakao |
| 100g | Haselnüsse |



So wird's gemacht:

1. Die Margarine schaumig schlagen und nach und nach den Puderzucker, sowie den Vanillezucker unterrühren.
2. Eine Mischung aus Speisestärke, Kakao und Mehl machen und gut mit der Zucker-Margarine-Masse verkneten.
3. Aus dem Teig zwei Rollen formen, in Backpapier wickeln und mind. eine Stunde kalt stellt.
4. Anschließend die Rollen in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.
5. In die Mitte der Teigscheibe eine Nuss legen und darauf eine Kugel formen, sodass die Nuss eingeschlossen ist.
6. Die kleinen Schokokugeln bei ca. 180° Ober- Unterhitze für ca. 10-12 min. backen.
7. Die Schokoli können nach Belieben mit Puderzucker bestreut werden, nachdem sie (am besten über Nacht) ausgekühlt sind.

Toffiffee-Plätzchen

Für den Teig wird benötigt:

| | |
|---------|---------------|
| 150 g | Mehl |
| 100 g | Margarine |
| 50 g | Zucker |
| 1 | Eigelb |
| 1 Prise | Salz |
| 1 EL | kaltes Wasser |

Außerdem:

| | |
|-------|--------------|
| 60 | Toffiffee |
| 4 | Eiweiß |
| 2 TL | Zitronensaft |
| 200 g | Zucker |

So wird's gemacht:

1. Aus den Zutaten für den Teig eine gleichmäßige Masse schlagen.
2. 60 kleine Kugeln rollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Je ein Toffiffee mit der Rundung nach oben auf eine Kugel drücken, bis der Teig etwas größer als das Toffiffee herauschaut.
3. Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen. Danach den Zucker langsam einrieseln lassen und gut unterheben.
4. Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochhülle geben und um die Toffiffees spritzen, bis diese bedeckt sind. Anschließend im vorgeheizten Backofen auf 170° für ca 16 min. backen.

Vanillekipferl

Ruhezeit: 1 h

Das benötigt ihr für etwa 50 Vanillekipferl:

Arbeitszeit: ca. 1,5 h

| | |
|---------|--------------------|
| 200 g | Mehl |
| 80 g | Zucker |
| 2 Päck. | Vanillezucker |
| 50 g | Mandeln (gemahlen) |
| | Salz |
| 125 g | kalte Butter |
| 1 | Ei |
| 100 g | Puderzucker |



So wird's gemacht:

1. Das Mehl, den Zucker, den Vanillezucker, 1 Prise Salz und die Mandeln auf die Arbeitsfläche häufeln. Die Butter in kleine Stücke schneiden und darauf verteilen. Eine Mulde in den Haufen drücken und das Ei hineingeben. Alles zu einem Teig verknetet und zugedeckt ca. 1 Stunde kühlstellen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 180° vorheizen.
3. Den Teig zu schmalen Rollen formen und in ca. 7cm lange Stücke schneiden. Anschließend per Hand zu Kipferln formen. (optional können die Kipferl z.B. mit einem runden Glas mondförmig ausgestochen werden.)
4. Die Kipferl auf das Backblech legen und für ca. 15 Minuten goldgelb backen. Anschließend die noch warmen Kipferl in Puderzucker (optional mit etwas Vanillezucker gemischt) wenden und nach dem Abkühlen in einem Karton oder einer Plätzchendose lagern.

Zimtsterne

Das benötigt ihr für den Teig:

| | |
|--------|---|
| 3 Stk. | Eiweiß (Größe M) |
| 250 g | Puderzucker |
| 1 Pck. | Vanillezucker |
| 3 Stk. | Tropfen Rum-Aroma |
| 1 TL | gemahlener Zimt |
| 400 g | Mandeln, gemahlen, mit Schale (optional: Haselnüsse) |
| etwas | Puderzucker für die Arbeitsfläche |



Arbeitszeit: 45 min

Backzeit: 25 min

So wird's gemacht:

1. Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Puderzucker sieben und nach und nach unterrühren. Zum Bestreichen der Sterne 2 gut gehäufte Esslöffel Eischnee abnehmen. Vanillin-Zucker, Aroma, Zimt und die Hälfte der Mandeln oder Haselnüsse vorsichtig auf niedrigster Stufe unter den übrigen Eischnee rühren. Vom Rest der Mandeln oder Haselnüsse so viel unterkneten, dass der Teig kaum noch klebt.
2. Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen und den Teig etwa 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen.
3. Zimtsterne auf das mit Backpapier belegte Backblech geben und mit dem zurückgelassenen Eischnee bestreichen.
4. Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene 25 min. backen.
5. Die Zimtsterne müssen sich beim Herausnehmen auf der Unterseite noch etwas weich anfühlen. Die Zimtsterne mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.