

Weihnachtskekse

Vanillekipferln:

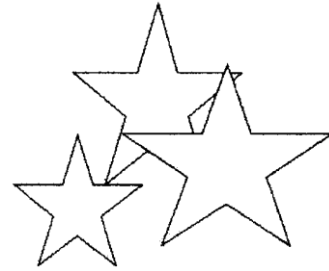
Zutaten:

Teig:

300 g glattes Mehl
100 g geriebene Nüsse
70 g Staubzucker
1 Packung Vanillin – Zucker
250 g kalte Butter oder Margarine

Zum Wälzen:

150 g Staubzucker
2 Päckchen Vanillin - Zucker



Das Mehl mit den Nüssen, dem Zucker und dem Vanillin – Zucker auf eine reine, glatte Arbeitsfläche geben. Darauf die in Stücke geschnittene Butter geben, mit Mehl bedecken. Nun alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu bröselig sein, 1 – 2 KL Milch einarbeiten.

Den Teig zu bleistiftgedicken Rollen formen und in gleichmäßig große Stücke (ca. 5 cm) schneiden. Kipferln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Temperatur: ca. 160°, Backzeit: ca. 15 Minuten

Staubzucker und Vanillinzucker mischen und die noch heißen Kipferln vorsichtig darin wälzen.
Achtung: Die warmen Kipferln brechen leicht!

Linzer Augen:

Zutaten:

Teig:

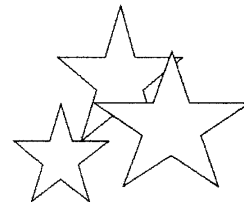
600 g glattes Mehl
220 g Staubzucker
2 Packung Vanillin – Zucker
3 Dotter
400 g kalte Butter oder Margarine

Zum Bestreichen:

Marillen – oder Erdbeermarmelade

Zum Bestreuen:

Staubzucker



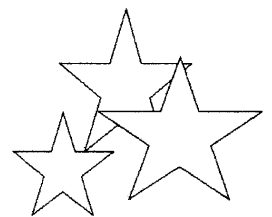
Einen Teil des Mehls auf die reine, glatte Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillin – Zucker und Dotter hinein geben und zu einem dicken Brei verarbeiten. Nun die in Stücke geschnittene Butter dazu geben, mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig ca. ½ Stunde kalt stellen, dann ausrollen und Scheiben ausstechen. Aus der Hälfte der Scheiben jeweils drei Augen ausstechen.

Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Backtemperatur: ca. 160°, Backzeit: ca. 10 Minuten

Die ungelochten Scheiben mit Marmelade bestreichen, die anderen mit Staubzucker bestreuen und jeweils zwei zusammensetzen.



Schokoladekugeln – Marzipankugeln:

Zutaten:

10 dag Staubzucker
1 Packung Vanillinzucker
Saft von einer halben Zitrone bzw. Orange
10 dag Butter
10 dag geriebene Schokolade
15 dag geriebene Walnüsse
eventuell Kokosflocken

Zum Wälzen:

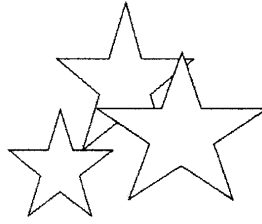
Schokostreusel, Kokosflocken, bunter
Zuckerstreusel, geriebene Nüsse, Zimt

Zum Aufbewahren:

Kleine Papierförmchen

Für Marzipankugeln:

Statt Nüsse nimmt man Marzipan, zum
Wälzen eignet sich Kakao oder Zucker



Die Zutaten in einer Rührschüssel gut
verrühren. Wenn die Masse zu weich ist, kann
man bei den Schokokugeln Kokosflocken
hinzufügen.

Mit befeuchteten Händen kleine Kugeln
formen und in Streusel oder Zucker wälzen. In
Papierförmchen setzen und kalt stellen.

Mandelplättchen:

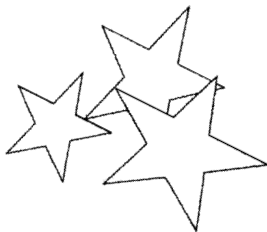
Zutaten:

Teig:

25 dag Honig
8 dag Butter
8 dag Zucker
1 Packung Backpulver
2 TL Lebkuchengewürz
40 dag Mehl
5 dag geschälte, geriebene Mandeln
Saft und geriebene Schale von einer
Zitrone

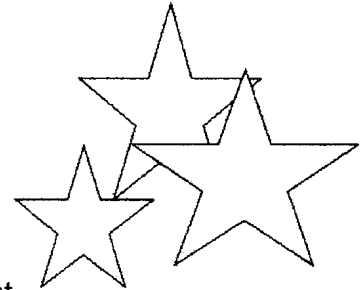
Zum Verzieren:

Mandelblättchen, Mandelstifte



Zubereitung:

Honig mit Butter und
Zucker erwärmen und
so lange rühren, bis
sich der Zucker aufgelöst
hat. Kurz abkühlen lassen, anschließend
die restlichen Zutaten in die Honig -
Butter - Masse einarbeiten.
Den Teig kurz rasten lassen.
Nun den Teig 1 cm dick ausrollen, in
2 x 3 cm große Rechtecke schneiden,
jedes Rechteck mit einer Mandel
verzieren. Die Stückchen auf ein mit
Backpapier ausgelegtes Backblech legen
und 15 Minuten bei 180° backen.



Husarenkrapferln:

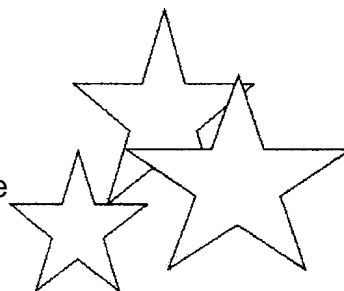
Zutaten:

Teig:

30 dag Dinkelmehl
20 dag Butter
10 dag Zucker oder Honig
2 Eier
Schale und Saft von einer Zitrone oder Orange

Zum Verzieren:

Rote Marmelade
Hagelzucker
Grob gehackte Nüsse
oder Mandeln



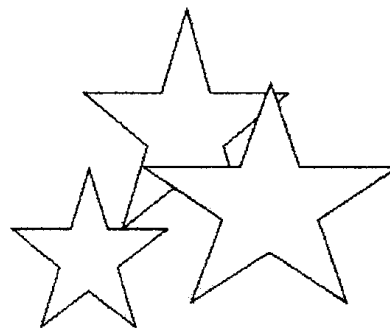
Einen Mürbteig aus Mehl, Butter, Zucker / Honig und Eiern zubereiten. Eine 2 cm dicke Rolle formen, Stücke abschneiden und daraus kleine Kugeln formen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit dem Kochlöffelstiel eine kleine Vertiefung drücken und diese mit Marmelade füllen.

Die Krapferln mit Eiklar bestreichen und mit Hagelzucker oder Nüssen bestreuen.
Bei 170° im Rohr hell backen, Backzeit: ca. 12 Minuten

Gefüllte Marmeladekekse:

Teig:

330g Mehl
120g Zucker
Geriebene Orangenschale
2 Eigelb
200g Butter oder Margarine
2 – 3 EL Orangensaft



Füllung:

Marmelade nach Geschmack

Zubereitung:

- ❖ Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben
- ❖ Durchrühren
- ❖ Durchkneten
- ❖ Aus dem Teig Rollen formen
- ❖ Die Teigrollen mit einem scharfen Messer in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden
- ❖ Die Teigscheiben sollen gleichmäßig rund sein
- ❖ Die Teigscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
- ❖ Backzeit – ca. 10 Minuten
- ❖ Kekse mit Marmelade bestreichen - zusammensetzen

Dominowürfel:

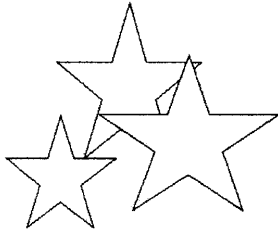
Zutaten:

Teig:

15 dag Honig
10 dag Zucker
5 dag Butter
2 Eier
Schale und Saft einer Zitrone
25 dag Vollkornmehl
1 Packung Backpulver
1 Packung Vanillinzucker
10 dag geriebene Nüsse
2 EL Kakao

Zum Verzieren:

Marillenmarmelade
1 Becher Schokoglasur



Zubereitung:

Honig mit Zucker und Butter schmelzen und abkühlen lassen (rühren). Langsam Eier, Zitronensaft und geriebene Zitronenschale unterziehen. Mehl, Backpulver, Nüsse und Kakao nach und nach unter die Honigmasse heben. Teig etwa einen Zentimeter dick auf Backpapier streichen und bei 175° etwa 15 Minuten backen.

Die noch warme Teigplatte der Länge nach halbieren und eine Hälfte mit Marmelade bestreichen.

Die zweite Teighälfte darüber legen.

Kleine Würfel schneiden und in Schokoglasur tauchen. Die mit Schokolade überzogenen Würfel auf Fettpapier legen und trocknen lassen.

Kokosmakronen – Kokosbusserln:

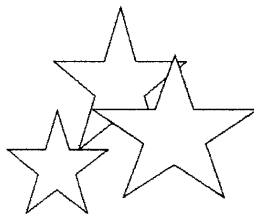
Zutaten:

Für die Masse:

4 Eiweiß
eine Prise Salz
30 dag Zucker
30 dag Kokosflocken
2 TL geriebene Orangenschale
2 EL Honig

Zum Backen:

Kleine Backoblaten
Zum Verzieren:
Schokolade

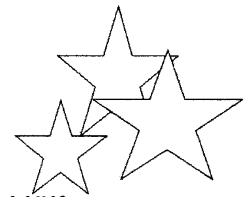


Zubereitung:

Eiweiß mit Salz steif schlagen, die Hälfte des Zuckers während des Rührens einrieseln lassen und so lange weiter schlagen, bis die Masse glänzt.

Kokosflocken, Orangenschale, Honig und den restlichen Zucker vermischen und vorsichtig unter die Eimasse heben. Backoblaten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, kleine Häufchen auf die Oblaten setzen und bei ca. 140° 20 Minuten backen.

Man kann einen Teil der Kokosbusserln in Schokolade tunken und trocknen lassen.



„Gutes Gelingen“

