

meine liebsten
Backrezepte
für Weihnachten



meine liebsten
Spitzbuben
für Weihnachten



ZUTATEN:

- 125 g kalte Butter
- 200 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- Salz
- 125 g Puderzucker
- 1 Ei (Größe M)
- 250 g Himbeer-Konfitüre
- Puderzucker zum Bestäuben

Mehl, Mandeln, Salz und Puderzucker in eine Schüssel geben. Butter (kleine Stückchen) und Ei zugeben und zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. Die Himbeer-Konfitüre für die Füllung aufkochen und abkühlen lassen. Den gekühlten Plätzchenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 mm dick ausrollen.

Mit Hilfe eines Ausstechers kleine Kreise (ca. 6 cm Ø) ausstechen. Bei der Hälfte der ausgestochenen Kreise in der Mitte einen kleinen Kreis (ca. 3 cm) ausstechen.

Kreise und Ringe ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen (Umluft: 150 °C) 8-10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Kreise mit Konfitüre bestreichen. Die Ringe mit Puderzucker bestäuben und vorsichtig die mit Konfitüre bestrichenen Kreise setzen.

meine liebsten
Butterplätzchen
für Weihnachten

ZUTATEN:

- 300 Gramm Mehl
- 100 Gramm Zucker
- etwas Zitronenschale
- 200 Gramm Butter
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Ei

Nach und nach Mehl, Zucker, Zitronenschale, Butter und das Ei in eine Schüssel geben. Vermengen Sie die Zutaten anschließend mit den Knethaken des Handrührgerätes. Damit der Teig schön geschmeidig wird, empfiehlt es sich, anschließend mit den Händen nachzuhelfen und alles zu einem glatten Teig zu verarbeiten. Für eine optimale Konsistenz den Teig in Frischhaltefolie wickeln, eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er ca 0,5 Zentimeter dick ist. Jetzt ausstechen.

Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech bei 200 Grad etwa zehn Minuten lang backen. Anschließend nur noch auskühlen lassen und nach belieben verzieren.



meine liebsten
vanillekipferl
für weihnachten

ZUTATEN:

- 250 g Mehl
- 210 g Butter
- 100 g Mandel(n), gemahlen
- 80 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Puderzucker, zum Wenden
- 2 Pck. Vanillezucker, zum Wenden

Alle Zutaten für den Teig gut verkneten. Anschließend in Folie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Puderzucker in eine große, verschließbare Schüssel sieben und mit zwei Päckchen Vanillezucker vermengen.

Den Kipferlteig zu einer Rolle mit einem ungefähren Durchmesser von 4 cm formen. Danach in ca. 1 - 2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus diesen Scheiben die Kipferl formen und nicht zu eng aneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Umluftherd bei 175°C ca. 20 Minuten backen.

Die Kipferl nun etwa 3 Minuten kühlen lassen. Dann in die vorbereitete Puderzuckermischung legen und von allen Seiten bestäuben.



meine liebsten
Gefüllte Mohnplätzchen
für Weihnachten

ZUTATEN für den Rührteig:

- 250 g weiche Butter oder Margarine
- 125 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 4 Tropfen Bittermandel-Aroma
- 1 Pr. Salz
- 300 g Weizenmehl
- 250g Mohn-Back (250 g)

ZUTATEN für die Füllung:

- Etwa 150g rote Konfitüre

ZUTATEN für den Guss:

- 100 g weiße Kuvertüre

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze etwa 180 °C | Heißluft etwa 160 °C

Rührteig

Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer rühren. Puderzucker nach und nach mit Vanillin-Zucker, Aroma und Salz hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl und Mohn-Back abwechselnd in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen. Tupfen auf das Backblech spritzen und backen.

Einschub: Mitte | Backzeit: etwa 12 Minuten
Gebäck mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Füllung

Konfitüre durch ein Sieb streichen, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, fest verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Auf die Hälfte der Plätzchen auf die Unterseite einen Klecks Konfitüre spritzen, mit dem restlichen Gebäck belegen und leicht andrücken.

Guss

Kuvertüre bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen. Eine Seite vom Gebäck hineintauchen, auf Backpapier absetzen und fest werden lassen.



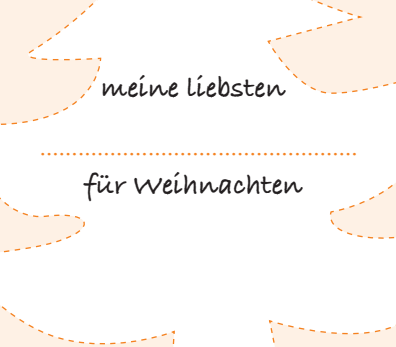


meine liebsten
für weihnachten



meine liebsten
für weihnachten

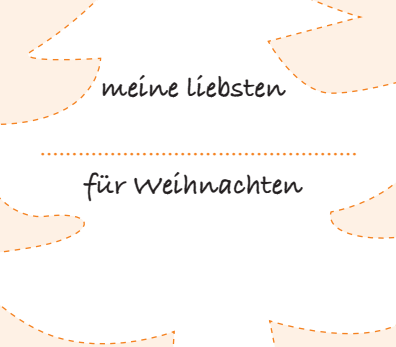
This image shows a blank sheet of white paper with horizontal blue lines and a vertical red margin line on the left side. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.



meine liebsten

.....

für Weihnachten



meine liebsten

.....

für Weihnachten

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.

meine liebsten

für Weihnachten

ZUTATEN:

[illegible]