

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.



für Weihnachten

[illegible]



meine liebsten
.....
für Weihnachten



meine liebsten

für Weihnachten

This image shows a single sheet of white paper with ten horizontal orange lines, resembling notebook paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

meine liebsten

für Weihnachten

ZUTATEN:

This image shows a single sheet of white paper with ten horizontal orange lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for handwriting practice. There is no text or other markings on the paper.