Butterplätzchen

Arbeitszeit:	35 minuten
Backen:	10 minuten
Kühlen:	50 Minuten
Niveau:	Einfach

Für den Mürbeteig

150g Kalte Butter
200g Mehl
100g Zucker
1 Pck. Vanillenzucker
1 Ei
etwas Mehl für die Teigverarbeitung

Für Zuckerguss u. Deko

2 EL Zitronensaft
6 EL Puderzucker
verschiedener Zuckerdeko

1. Schritt

125g Butter, 200g Mehl, 100g Zucker
1 Pck., Vanillezucker, 1 Ei

Für den Teig Butter, Mehl, Zucker, Vanille zucker und das Ei zu einem gleichmäßigen Teig kneten. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. Schritt

etwas Mehl für die Teigverarbeitung

Ein Blech mit Backpapier auslegen, Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Arbeitsfläche bemehlen. Teig auf der Arbeitsfläche etwa 5mm ausrollen und mit beliebigen Keks-Ausstechform ausstechen. Kekse direkt auf das Blech legen. Kekse im vorgeheizten Ofen etwa 7-10 Minuten backen. Vollständig aus kühlen lassen.

3. Schritt

2 EL Zitronensaft, 6 EL Puderzucker, Zuckerdeko

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

Merry Christmas ♥

Kunterbunte Weihnachtskekse

Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier
Ausstecher Weihnachten, 5-tlg.

Mürbeteig:

250g	Weizenmehl
1 Msp.	Backpulver
75g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Geriebene Orangenschale
1	Ei
125g	weiche Butter / Margarine

Zum Verzieren:

Zuckerschrift

Fatmah Eybo

Zubereitung:

Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.
Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

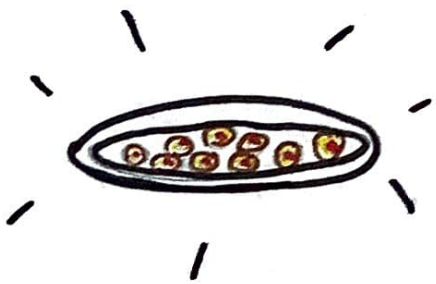
Mürbeteig:

Vermische Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer zunächst auf niedrigster dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig. Sollte der Teig kleben, wickelst du ihn in Frischhaltefolie und legst ihn etwa 30 Min. in den Kühlschrank. Rolle nun den Teig portionsweise auf leicht bemehlte Arbeitsfläche dünn aus. Stich mit den Weihnachtsausstechern Motive aus und lege sie auf das Backblech. Schiebe das Blech etwa für 8 Min. in den Backofen. Ziehe die Kekse vorsichtig mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lass sie erkalten. Verziere schließlich die Kekse nach Belieben mit der Zuckerschrift

Weihachtsplätzchen mit Marmelade

Zutaten fur ca. 40 Stück

- 150g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 60g Zucker
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb (Größe M)
- 90g Butter
- 100g rotes Johannisbeer-Gelee
- 2 EL Puderzucker



Zubereitungszeit

30 Minuten (zzgl. 90 Minuten Ruhezeit & 10-12 Minuten Backzeit)

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Zucker, Vanillezucker, Salz, Eigelbe und Butter in Flöckchen zufügen. Mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schuss mit den Händen noch einmal gut durchkneten und zu einem Ball formen. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

2. Kugel in 4 kleinere Kugeln aufteilen und zu Rollen formen (etwa 1,5 cm Durchmesser). Rollen in Scheiben schneiden und zu noch kleineren Kugeln formen. Auf ein Brett legen und mit dem Stil eines Holzkochlöffels Mulden eindrücken. Erneut 1 Stunde kalt stellen.

3. Kugeln aus dem Kühlschrank nehmen und auf ein Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Das Johannisbeer-Gelee in den Mulden verteilen. In den vorgeheizten Backofen (Umluft 175°C) geben und 10-12 Minuten goldgelb backen.

4. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und anschließend mit Puderzucker bestäuben.

AUSSTECH-PLÄTZCHEN

ZUTATEN

500g Mehl
250g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
250g Butter
2 Ei(er)
½ Backpulver

Arbeitszeit ca. 30 min
Ruhezeit ca. 1 Std
Koch-/Backzeit ca. 12 min
Gesamtzeit ca. 1 Std 42 min

Alles zusammen in die Kitchen-Aid geben und so lange verkneten, bis sich ein homogener Teig bildet. Oder halt mit Mixer und Knethaken grob verkneten, dann per Hand zu Ende kneten.

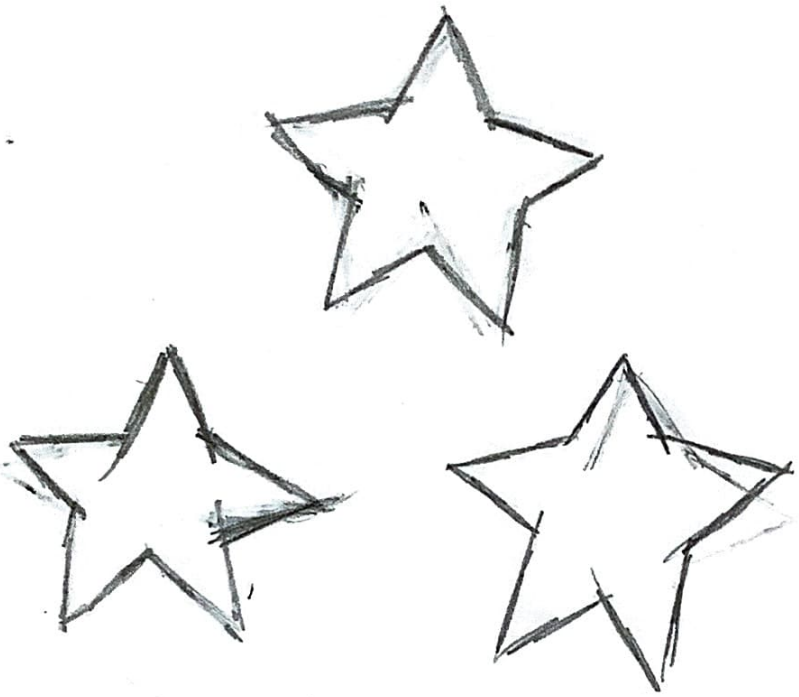
Man kann den Teig dann kühlen und später weiter verarbeiten, er hält es aber auch locker aus, wenn man ihn sofort weiter verarbeitet. Dazu auf einer bemehlten Unterlage portionsweise dünn ausrollen und weihnachtliche Motive ausstechen. Auf Bleche mit Backpapier auslegen.

Bei 200°C Ober-/Unterhitze (vorgeheizt) portionsweise goldgelb backen. Das dauert zwischen 8 und 12 min. je nach Backofenhitze.

Zimtsterne

Für den Teig:

500 g Mandeln, gemahlen
300 g Puderzucker
2 TL Zimt
2 Eiweiß
n. B. Mandel Aroma



Für die Glasur:

1 Eiweiß
125 g Puderzucker

Mandeln, Puderzucker und Zimt mischen. 2 Eiweiß und Aroma zugeben. Alles mit dem Knethaken des Handrührgeräts verrühren. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Teig portionsweise auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ausstecher zwischendurch immer wieder in Puderzucker tauchen.

1 Eiweiß sehr steif schlagen. Puderzucker nach und nach zugeben, dabei weiterschlagen. Sterne damit bepinseln. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 150 Grad 10-15 Minuten backen.

Nougatplätzchen

Zutaten

200 g	Mehl
200 g	Mondamin
250 g	Margarine (Butter)
200 g	Zucker
2	Eier
200 g	gemahlenen Mandeln
400 g	Nougat

Zubereitung

Mehl und Mondamin sieben man kann es auch direkt in eine Schüssel geben. Zucker, Butter, Eier und Mandeln dazu mit dem Knethaken zum Teig machen. In der Zeit Schüssel spülen. Und Teig in den Kühlschrank. Teig mit Mehl bestäuben und ausrollen und Förmchen ausstechen, dann auf Backpapier und im vorgeheizten Ofen backen. Nougat aus Verpackung in stücke schneiden. stücke auf den gebackenen Keks legen und zusammendrücken danach abkühlen lassen (Umluft 180 bei 20 min)

Nuss-Nougat-Plätzchen

Zutaten:
- 250g Mehl
- 75g Zucker
- 200g Margarine
- 150g Nüsse, gemahlene
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- ½ TL Backpulver
- 200g Nougat
- 10g Kokosfett
- 100g Blockschokolade, dunkle

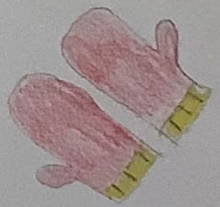
Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf Nougat, Kokosfett und Blockschokolade zu einem Teig verarbeiten, falls er zu klebrig sein sollte, eventuell noch etwas Mehl hinzugeben oder den Teig für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Plätzchen ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft ca. 7 Minuten backen. Die Plätzchen sollten nicht zu dunkel werden. Anschließend auskühlen lassen.

Währenddessen Nougat, und Kokosfett im Wasserbad erhitzen und gut miteinander verrühren. Nun etwas Nougatmasse auf die Innenseite eines Plätzchens geben und mit einem Gegenstück zusammenkleben.

Dann die Blockschokolade im Wasserbad erhitzen und die Plätzchen zur Hälfte diagonal in die Schokolade tauchen. Auf einem Rost trocknen lassen.



Janita

Katja

Uromas Vanillekipferl

Zutaten

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

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiße	Fett	Kohlenhydrate
↓	↓	↓	↓
4461	49,93	230,24g	545,47g

Zubereitung

Arbeitszeit ca 40min Backzeit ca 20min Gesamtzeit ca 1 std

Die Zutaten für den Teig gut miteinander verarbeiten/verkneten. Anschließend in Folie gewickelt 30 min in den Kühlschrank legen

In der Zwischenzeit den Puderzucker in eine große, verschließbare Schüssel sieben und mit 2Pck Vanillezucker vermengen. Die verschließbare Schüssel ist deshalb so wichtig, weil man evtl Reste für die nächste Portion Vanillekipferl wieder verwenden kann

Katja

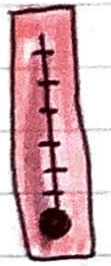
Den Kipferlteig zum Rollen mit einem ungefähren Durchmesser von 4cm formen. Danach in ca 1-2cm dicke Scheiben schneiden. Aus diesen Scheiben die Kipferl formen und nicht zu eng aneinander auf einem Backpapier belegtes Blech legen. Im Umluftherd bei 175°C ca 20min backen. Wenn die Kipferl beginnen zu bräunen, sind sie gut.

Die Kipferl nun etwa 3 min kühlen lassen.
Dann in die vorbereitete Puderzuckermischung legen und von allen Seiten dann wenden
Sind sie jetzt noch zu warm, brechen sie zu leicht; sind sie zu kalt, haftet der Puderzucker nicht mehr gut.
Am besten immer wieder probieren, ob sie schon fest genug sind

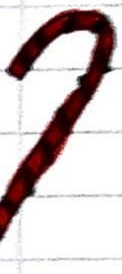
Tipp Die Bleche am besten einzeln backen.

SPRITZGEBÄCK

Bis sie Gold werden ca 12 min



145° – 180°



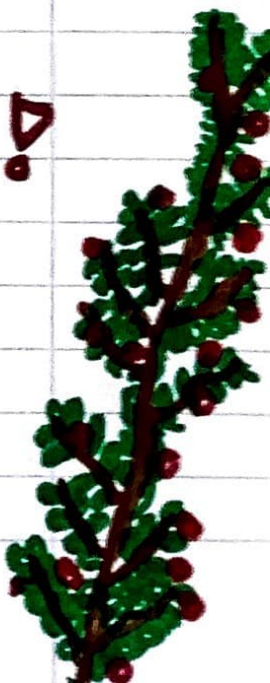
ZUTATENLISTE

- 4 Eier
- 600g Butter
- 600g Zucker
- 250g Mandeln oder Nüsse
- 1000g Mehl
- 2. Päckchen Vanille Zucker
- ½ Backpulver

~~KNETEN~~ + 1 Tag Kühlen

Die Teigmasse wird am Besten durch ein Fleisch-Wolf gedreht. GEHT AUCH ANDERS!
Es sind in etwa ~~100-150~~ Plätzchen.

HOHOHO!



EINFACHE Nutella KEKSE

Zutaten

200g	Nutella
1 Stk	Eier
160g	Mehl
1TL	Backpulver

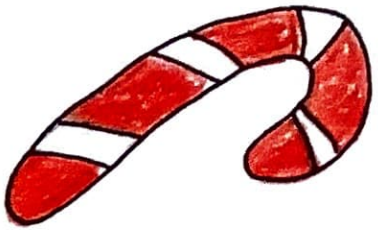
Zubereitung

1 Für die einfache Nutella Kekse das Backrohr auf 180 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2 Nutella, Ei, Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und mit dem Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten.

3 Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf das vorbereitete Backblech legen. Anschließend im Backrohr etwa 10 min backen.

Lebkuchenplätzchen



Zutaten:

- 125g Honig
- 200g brauner Zucker
- 150g weiche Butter
- 2 EL Lebkuchengewürz
- 2EL Backkakao
- 400g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Ei

- Für die Dekoration:
- 1 Eiweiß
- 100g Puderzucker
- bunte Schokolinsen

Zubereitung:

1. Zucker, Honig, Butter und Lebkuchengewürz in einen Topf geben und unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat - bitte nicht kochen!
2. Etwas abkühlen lassen und zusammen mit Mehl, Backpulver und dem Ei zu einem Teig kneten.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Backofen auf 140° Grad Umluft vorheizen
5. Den Teig auf einer Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Mit Formen Plätzchen ausstechen und auf die Backbleche legen.
6. Für 15 min im Backofen backen, anschließend abkühlen lassen.
7. Das Eiweiß mit dem Puderzucker glattrühren und die Plätzchen mit Hilfe eines Spritzbeutels garnieren.

Linzer streifen (Kekse)

Eurin

Zutaten

1 Stunde 10 min

250g Mehl	1 Msp Nelkenpulver
250g Butter Kalt	1 Msp Zimt
200g Mandeln ~~gehmalen~~ gemahlen	1 Prise Salz
1/2 TL Backpulver	1 Glas Ribiselmarmelade
150g Staubzucker	(Johannesbeerkonfitüre)
2 Eier	

Zubereitung

Die Kalte Butter zügig in kleine Stücke schneiden.

Ein Ei trennen und das Gelbe gemeinsam mit dem zweiten Ei, den Butterstücken dem Mehl, den gemahlen Mandeln dem Backpulver dem Staubzucker sowie den Gewürzen zügig zu einem Teig verkneten.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln um für 1 St in den Kühlschrank legen. Das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

2/3 des Teiges auf einem Backpapier ca. 3mm dick ausrollen Das Backpapier vorsichtig auf ein Backblech ziehen. Den Teig mit einer Gabel in paar Mal einstechen und für ca 15 min im unteren 3 des Backrohrs backen.

Das übrig ausgebliebene 3 des Teiges noch einmal einkühlen. Die Ribiselmarmelade erhitzen. Sobald der Teig aus dem Backrohr kommt diesen mit dem übrig gebliebenem Eiklar bestreichen. Anschließend die flüssige Ribiselmarmelade darauf verteilen. Das gekühlte Teigdrittel dün ausrollen ca 20 min backen. Vollständig auskühlen lassen. Danach mit einem scharfen Messer in Streifen schneiden. Mit Staubzucker bestreuen.