

Mandelecken

Teig: 250g Mehl, 100g Zucker, 1 Ei,

125g Butter und 1Msp. Back-

pulver - verkneten - auf einem

mit Backpapier ausgelegtem

Backblech ausrollen (3cm dick)

Belag: 100g Butter erwärmen, 125g

Zucker zugeben, 125g gehackte

Mandeln zugeben, 2Epl. Sahne

unterrühren

- Aprikosenmarmelade erwärmen und

auf den Teig streichen.

- Bienenstichbelag darauf verteilen

- 20 Min. bei 150°C backen

- heißen Lücken in etwa 4cm große

Quadrate schneiden, diagonal schneiden

- nach erkalten die Ecken in flüssige

Schokolade tauchen, abkühlen lassen.

Bärentatzen

150g Butter

50g Puderzucker

1Päck. Vanillezucker

1 Teel. Zitronenschalenaroma

1 Ei

200g Mehl

1Tl. Backpulver

* alles verrühren

Mit Spritzbeutel auf Blech spritzen, abbacken.

Abkühlen lassen. Bei 180°C 10 Min. backen.

Nach Abkühlen mit Marmelade füllen

und immer 2 Bärentatzen zusammensetzen,

zur Hälfte in Kuvertüre tauchen.

Küßchen

250g Butter 3 Eßl. Zucker
250g Mehl 1 Pck. Vanillezucker
3 Eigelb 1 Pck. Backpulver

- Zutaten verkneten, kühlstellen.
ausrollen, Plätzchen ausstechen.

- 250g Zartbitterschokolade in
kleine Stücke schneiden

- auf jedes Plätzchen ein Stück
Schokolade legen

- 3 Eiweiß und 1 Pr. Salz steif
schlagen, 200g Zucker einmengen
lassen, verrühren

- Eiweißmasse über Schokolade
spritzen

- bei 200°C 10 Min. backen.

Schokoladenplätzchen

150g Butter } verrühren
75g Puderzucker }
180g Mehl }
100g Kartoffelmehl } zugeben
1/2 Teel. Backpulver } und
2 Eßl. Kakao } verkneten.

Kleine Kugeln formen auf ein Backblech
legen mit einer Gabel Flachdrücken.
10 Min. bei 175°C backen,
Sofort mit Puderzucker bestreuen.

Vanille Kipfel

250g Mehl
50g Zucker
100g gemahlene
Mandeln
150g Butter
Mark aus einer
Vanilleschote

verkneten,
Wühl
stellen,
kleine
Hörnchen
formen.
bei 200°C
10 Minuten
backen

100g Puderzucker +
Vanillemark vermischen,

die Hörnchen darin sofort nach
dem Backen wälzen.

Sandplätzchen

500g Butter
750g Mehl
250g Puderzucker
Kakao

Teig zubereiten - Teig teilen, die
Hälfte des Teiges mit Kakao verkneten.
Hellen und dunklen Teig zu dünnen
Rollten formen. Bei 200°C 10-12 Min. backen.
In Zucker wälzen. Kühl stellen.
In Schreibern schneiden.

Kragenkнопfe

Teig: 500g Mehl, 200g Zucker, 300g Butter, 1 Ei, 1 P. Vanillezucker und 1/2 P. Backpulver - verkneten - daraus Rollen formen Ø 2 cm

Zimt Mischung: 1 TL Zimt, 3 Eßl Kakao, 1 Eßl Semmelmehl, 1 Eßl Zucker - vermischen - Rollen in der Mischung wälzen - in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Nuß oder Mandelstücken belegen

- Ober - Unterhitze bei 200°C etwa 10 Minuten backen
- abkühlen lassen

Schler Bäckerei

250g Mehl
2 Teel. Backpulver
100g Zucker
1 P. Sale
1 Päck. Vanillezucker
5 Tropfen Zitronenbäcköl
1 Ei
125g Butter

* alles verkneten. Teig ausrollen. Plätzchen ausstechen. Die Hälfte der Plätzchen in der Mitte ein rundes Loch ausstechen.

Bei 180°C 8-10 Min. backen.

Die noch warmen ungelochten Plätzchen mit Marmelade bestreichen, das gelochte Plätzchen darauf legen, mit Puderzucker bestreuen.