

Plätzchen- rezepte



Vanillekipferl

- 250 g Mehl
 - 200 g gemahlene Mandeln
 - 100 g Zucker
 - 30 g Vanillezucker
 - 200 g Butter
 - 2 Eigelb
- Außerdem:
- 3 EL Puderzucker
 - 1 Tüte echter Vanillezucker

1. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten.
2. Rollen formen, in kurze Abschnitte schneiden, daraus Hörnchen formen.
3. 10 min. blass backen
4. Den Puderzucker mit dem Vanillezucker mischen, die Hörnchen direkt nach dem Backen noch warm in der Zuckermischung wälzen.

Kokosmakronen

- 400 g Kokosraspel
- 400 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 4 Eiweiß
- Oblaten

1. Eiweiß in eine Schüssel geben und steif schlagen.
2. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Kokosraspel zugeben. Das Ganze zu einer dicken Masse verquirlen.
3. Die Backoblaten auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen und mit 2 Teelöffeln jeweils kleine Kügelchen der Masse möglichst immer in die Mitte der Oblate legen.
4. Im vorgeheizten Backofen dann bei 150°C ca. 10-15 Min. backen.

Spekulatius

- 125 g Margarine
- 125 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Zimt
- 1 Pr. Gemahlene Nelken
- 1 Pr. Kardamom
- Abgeriebene Schale einer Zitrone
- 60 g gemahlene Mandeln
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver

1. Zucker und Fett schaumig rühren. Ei und Gewürze zufügen.
2. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen, dazugeben und verkneten. Den Teig etwas kalt stellen.
3. Den Teig entweder in Model drücken oder ausrollen und ausstechen, eventuell mit Mandelblättchen garnieren.
4. Bei 200 °C 15-20 min. backen.