

Vanillekipferl

Ihr braucht für ein Blech

- 150 g gemahlene Mandeln (ich nehme ganze Mandeln und mahle selber – schmeckt mir besser)
- 250 g Mehl
- 80 g Zucker
- 25 g Vanillezucker
- Mark einer Vanilleschote
- 200 g Margarine
- Wer mag: 1 TL Vanillearoma

Was muss man machen?

1. Alle Zutaten der Reihe nach miteinander vermischen und 5 Minuten wirklich gut von Hand durchkneten.
2. Den Teig fest in Klarsicht einwickeln und eine halbe Stunde kaltstellen.
3. Danach vom Teig immer eine kleine Menge nehmen und einen Kipferl formen (wer will kann auch erst lange Rollen formen und gleichmäßige Stücke abschneiden).
4. Bei 180 Grad für circa 15 Minuten backen. Aufpassen dass die Kipferl nicht braun werden.
5. Wer will kann die Vanillekipferl anschließend noch mit Puderzucker bestreuen.

Tipp

Den Rest der Vanilleschote muss man im übrigen nicht wegwerfen ☺
Einfach in 200g Zucker einlegen (Mindestens 2 Tage – bis die Schote hart ist), dann den Zucker mit Schote im Mixer zerkleinern und fertig ist der beste Vanillezucker der Welt.

Apfel-Marzipan-Plätzchen

Zutaten für den Teig

- 5 gehäufte EL Apfelmus
- 100 g Rohrohrzucker
- 175 g blanchierte, gemahlene Mandeln
- ½ TL Zimt
- ½ TL Nelkenpulver
- 1 Msp. Muskat
- 1 Msp. Kardamom
- 1 Prise Salz
- 25 g getrocknete Aprikosen
- 1 EL Mehl
- 2 EL Sonnenblumenkerne
- 100 g Marzipan

Zutaten für die Verzierung

- 2 gehäufte EL Puderzucker
- Etwas Zitronensaft
- Agavendicksaft nach Geschmack

Zubereitung

Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Das Apfelmus mit Zucker, Mandeln und den Gewürzen in einer Rührschüssel gut vermischen. Die Apfel-Mandel-Gewürz-Masse dünn auf das Backblech streichen und 20-25 Minuten backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die gebackene, aber noch weiche Masse wieder zurück in die Rührschüssel geben und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die getrockneten Aprikosen fein würfeln. Sobald die Apfel-Mandel-Gewürz-Masse auf Körpertemperatur abgekühlt ist, Mehl, die fein gewürfelten Aprikosen und die Sonnenblumenkerne gut unterkneten.

Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen. Marzipan in kleine Stücke schneiden – so viele wie Teigkugeln. In jede Kugel mit dem Finger oder einem Kochlöffelstiel eine Mulde drücken. Mulden mit Marzipan füllen und mit Teig verschließen. Die Kugeln etwas flach drücken und aufs Backblech setzen. Nochmal circa 15 Minuten backen. Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Puderzucker mit wenig Zitronensaft und Agavendicksaft zu einem zähflüssigen Guss verrühren. Die Plätzchen damit verzieren.

Marzipan-Zimt-Lebkuchen

Zutaten für den Teig

200g Mandeln, sehr fein gerieben

100g Puderzucker

100g Marzipan

25g Wasser, gut warm

1 EL Zitronensaft

1 EL Zimt

1 Prise Vanillezucker

1 Prise Salz

Zutaten für den Guss

50g Puderzucker

1 TL Zimt

Ein paar Körner Salz

½ TL Zitronensaft

2 TL Wasser

Zubereitung

Alle Zutaten für die Lebkuchen miteinander verkneten. Ist der Teig zu fest oder gar bröselig, noch einen EL Wasser zugeben.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Nun entweder...

1 EL vom Teig zu einer Kugel formen, etwas plattdrücken und auf's Backblech legen.

Oder eine 5 cm-Lebkuchenglocke benutzen.

Da wir Oblaten nicht so mögen, lasse ich sie weg. Es geht aber sicher auch mit Oblaten.

Die Lebkuchen etwa 15 Minuten backen, bis sie an den Rändern leicht braun sind.

Auf dem Backblech auskühlen lassen.

Nun alle Zutaten für den Guss glatrühren und die Lebkuchen damit bepinseln.

Weihnachtsplätzchen

Zutaten

- 300 g Mehl
- 200 g Margarine
- 100 g Puderzucker (normaler Zucker geht auch)
- 1 Tüte Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Anleitung

1. In einer Schüssel mischen:
300 g Mehl, 100 g Puderzucker, 1 Tüte Vanillezucker und 1 Prise Salz.
2. 200 g Margarine mit in die Schüssel geben und alles verkneten.
3. Aus dem Teig eine Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln.
1 Stunde in den Kühlschrank legen.
4. Ofen vorheizen auf 180°C Ober-Unterhitze.
5. Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen.
Den gekühlten Teig ca. 5-6 mm dick ausrollen.
Plätzchen ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-Unterhitze 10 Minuten backen.
7. Kurz auf dem Blech etwas abkühlen lassen.
Dann die Plätzchen vorsichtig auf ein Kuchengitter legen und ganz auskühlen lassen.
8. Sobald die Plätzchen abgekühlt sind können sie verziert werden. □