

Plätzchen und Konfekt

Apfel-Zimt-Punsch

1 l Apfelsaft

150 ml Amaretto

1 Stg. Zimt

alles erhitzen, nicht kochen, in 4 Gläser füllen

200 ml Sahne

1 Tl Zucker

steif schlagen, als Haube auf das Getränk geben

Hausfreunde

175 g Mehl

75 g Mondamin

65 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Ei

165 g Butter

Teig verkneten, 1 Stunde kalt stellen, dünn ausrollen, mit einem Glas von ca. 4 cm Durchmesser ausstechen, im vorgeheizten Backofen, U-luft: 180° C, 10-12 Min. backen

300 g Marzipanrohmasse

150 g Puderzucker

verkneten, ausrollen, mit demselben Glas Formen ausstechen

Himbeergelee

das erwärmte Gelee auf die abgekühlten Kekse streichen, mit ausgestochener Marzipan belegen

Schokoglasur

im Wasserbad schmelzen, Plätzchen mit Glasur bestreichen

gehackte Walnüsse

mit Walnüssen verzieren

Bienenstich-Taler

100 g Zucker
½ Vanilleschote
200 g kalte Butter
300 g Mehl
1 Ei

beides im Mixtopf 40 Sek./St.10 pulverisieren

zugeben, 20 Sek./St.5 kneten,
Teig 1 Std kühl stellen, Mixtopf spülen

70 g Zucker
100 g Butter
30 g Aprikosenmarmelade

200 g Mandelblättchen

im Mixtopf 5 Sek./St.6 zerkleinern,
dann 3 Min./60° C/St. 2 erwärmen
zugeben, 8 Sek./linkslauf/St.2 unterrühren, Teig
halbieren, Teighälften auf einer bemehlten Fläche
zu je 1 Rolle von 3 cm Durchmesser formen, in
Scheiben schneiden, auf einem mit Backpapier
ausgelegten Blech legen, jeweils
ca. 1 TI Mandelmischung darauf geben, im heißen
Ofen, U-Luft: 180° C, 12-14 Min. backen

Florentiner

300 g Mehl
250 g Margarine (Butter)
250 g Zucker
2 Vanillezucker
1 TI Hirschhornsalz
200 g gehackte Haselnüsse
80 g gehackte Blockschoko
1 Ei Kakao

alle Zutaten verkneten, kleine Kugeln formen
auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech
setzen, 15-18 Min., 180° abbacken

Kokosstreifen

250 g Mehl
250 g Zucker
250 g Sanella (Butter)
200 g Kokos
1 Ei

alles miteinander verkneten, in 6 Portionen teilen,
6 Streifen formen, leicht platt rollen,
im heißen Ofen,
U-luft: 180°C, 20 Min. backen, gleich schneiden

1 P. Puderzucker
Zitronensaft

beides zu einem Zuckerguss verrühren,
die Streifen damit bepinseln

Feenküsse

150 g Mehl
50 g Zucker
100 g Butter
1 Eigelb
1 El Wasser
1 Pr. Salz

zu einem Knetteig verarbeiten und 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen, den Teig ausrollen und Kreise ausstechen, die größer als ein Toffifee sind, in die Mitte jeweils ein Toffifee setzen

60 Toffifees

3 Eiweiß
1 Tl Zitronensaft
120 g Zucker

steif schlagen
dabei den Zucker langsam hinein rieseln lassen, den Eischnee auf die Kreise spritzen, die Toffifee müssen ganz bedeckt sein, danach geht es für 15-20 Min. bei 175° C in den Ofen

Cashew-Cookies

200 g weiße Schokolade
200 g Cashewkerne

Schokolade und Nüsse mit einem großen Messer grob hacken oder schreddern und beiseite stellen

1 Vanilleschote
150 g weiche Butter
100 g brauner Zucker

längs aufschneiden und Mark auskratzen

Butter, Zucker und Vanillemark mit dem Mixer schaumig rühren

1 Ei
1 Pr. Salz
200 g Mehl
1 Tl Backpulver

unterrühren

unterrühren, Schoko-Nuss-Mischung mit einem Kochlöffel unterheben, mit einem Teelöffel kleine Häufchen aufs Blech setzen, (mit etwas Abstand, die Cookies laufen auseinander), im heißen Ofen, U-Luft: 150° C, 10-12 Min. backen

Haferflockenkekse

200 g Butter
200 g Zucker

schaumig rühren

1 Vanillezucker
1 Ei
200 g Haferflocken
100 g gehackte Mandeln
100 g Mehl
2 Tl Backpulver

unterheben, mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen
aufs Blech setzen, im heißen Ofen,
U-luft: 180° C, 12-15 Min. backen

Sahne- Kringel

500 g Mehl
375 g Butter
1 B. Sahne

alles schnell verkneten und im Kühlschrank
ruhen lassen, ausrollen, ausstechen

Eiweiß

Hagelzucker

mit Eiweiß bestreichen und in Hagelzucker wälzen,
im heißen Backofen, U-luft 170° C, 10-12 Min.

Mozartkugeln

200 g Nougat

in kleine 1x1 cm große Würfel schneiden
und zu Kugeln formen, kalt stellen

200 g Marzipanrohmasse
2 El Kirschwasser
10 g feingehackte Pistazien
100 g Puderzucker
(gesiebt)

die Zutaten verkneten, zu einer 2 cm dicken
Rolle formen, so viele Stücke schneiden,
wie Nougatstücke vorhanden sind,
Marzipan auseinander drücken, Nougat-
hineinlegen, Marzipan zu einer Kugel formen-

200 g Kuvertüre

im Wasserbad schmelzen, mit Holzspießen
in die geschmolzene Kuvertüre tauchen,
zum Trocknen auf Pergamentpapier legen

Spekulatius-Konfekt

100 g Gewürz Spekulatiuskekse zerkleinern oder 5 Sek./St.6, umfüllen

200 g weiße Schokolade fein reiben oder 8 Sek./St.8

50 g Cointreau oder Orangensaft

50 g Sahne

½ TI Vanilleextrakt

½ TI Orangenschale

½ TI Zimt

alle Zutaten vermischen, 15 Se./St.4/Linkslauf,
umfüllen, im Kühlschrank etwas fester werden
lassen, Kugeln formen,

Zimt/Zucker,

Kakao,

Puderzucker

die Kugeln in Kakao, Puderzucker oder Zimt/Zucker
wälzen

Überraschkugeln

300 g Löffelbiskuits

100 g geriebene Mandeln

125 g Butter

75 ml Sahne

125 ml Amaretto

Kuvertüre

mit dem Nudelholz zerkleinern

Löffelbiskuits und Mandeln mischen
schmelzen

alles mischen, mit nassen Händen Kugeln formen,
1 Std im Kühlschrank ruhen lassen
schmelzen, Kugeln damit überziehen