



## **Mandellebkuchen:**

4 Eier

Eier trennen, Eischnee schlagen.

125g Brauner Zucker

mit Eigelb Schaummasse schlagen

300g gem. Mandeln

Eischnee und alle anderen Zutaten unterheben.

50g Schokostreusel

100g gehackte Mandeln

150g Orangeat kleingehackt

1-2 EBl. Mandellikör

Bei 180 Grad 15-20 Min. backen. (auf Backpapier setzen oder Obladen je nach Größenwunsch verwenden).

Erkaltete Lebkuchen entweder mit Zuckerglasur oder Schokoglasur bestreichen.



## **Nutellaplätzchen:**

300g Sanella

200g Zucker

2 Vanillezucker

2 Eier

schaumig rühren

4 Tropfen Bittermandelöl

1 gestr. Teel. Zimt

2 Msp. gem. Nelken

2 Msp. gem. Kardamon

200g Mehl

200g Speisestärke

2 gestr. Teel. Kakao

2 Msp. Backpulver

alle Zutaten mischen und löffelweise unterrühren.

Mit Spritzbeutel auf Backblech kleine Kreise spritzen. Bei 180 Grad 10 Minuten backen.

1 Glas Nutella

noch warm mit Nutella zusammenkleben. Erkalten lassen.

Zum bestreuen Puderzucker



## Lustige Gesellen

125g Mehl  
 125g Zucker  
 125g gem. Nüsse  
 125g Butter  
 1/2 Teel. Backpulver  
 etwas Zimt  
 etwas Kakao  
 1 Ei

alles verkneten,  
 Kugeln formen, auf Backblech setzen  
 und bei 180°C ca. 15 Min. backen.

ergibt ca. 40 Stk.



## Butterblumen

150g Butter  
 150g Zucker  
 2 Eigelb  
 Vanille  
 1 Eßl. Maiz  
 250g Mehl

Mürbteig herstellen, alles kurz  
 kneten und kaltstellen

ca. 3mm dick ausrollen und  
 verschiedene Formen ausstechen

Bei 200°C ca. 10 Min backen (bis sie  
 goldgelb sind)

## Zuckerbrezeln

150g Butter  
 300g Zucker  
 3 Eier  
 gerieb. Zitronenschale  
 400-450g Mehl  
 1 1/2 Teel. Backpulver

zusammenkneten, kaltstellen

Bleistiftdicke Rollen formen

und Brezeln formen

Bei 180°C goldgelb backen.

Zitronenzucker, zuß

→ bestreichen

## ✓ Husarenkrapfen

140g Butter

70g Zucker

Vanille

2 Eigelb (evtl. 1 Ei)

250g Mehl

} Mürbteig herstellen, kalt stellen  
kleine Kugeln formen, kleine  
Grübchen eindrücken  
Grübchen mit fester Marmelade füllen,

Kirsch oder Erdbeer - (kein Gelee). Bei 190°-200°C

marmelade

goldgelb backen, erkalten lassen

Fruchtglasur

→ Marmeladengrübchen damit beträufeln

## ✓ Olgaringe (Marmeladenringe)

500g Mehl

250g Zucker

Vanillezucker

250g Butter

1 Ei

} Mürbteig herstellen, kaltstellen  
1 Rund auswellen, je 1 Rundes Plätzchen  
u. 1 rundes Plätzchen mit Loch ausstechen  
goldgelb backen bei 190°C.

Marmelade → zusammenkleben und mit Puderzucker  
bestreuen.

## ✓ Nougat-Herzen oder Taler

400g Mehl

100g Zucker

1 Pr. Salz

200g Butter

1 Ei

} alles zusammenkneten, kaltstellen  
ausrollen - Herzen und Kreise ausstechen  
Bei 180°C hellgelb backen, Erkalten  
lassen.

Nougatmasse → im Wasserbad schmelzen, je ein Plätzchen  
bestreichen und zusammensetzen.

Schokoquatz → die Hälfte des Plätzchens eintauchen.



## Vanillekipferl

250g Mehl

80g Puderzucker

2 Eigelb

1 Mark von Vanilleschote

1 Pr. Salz

150g Mandeln

150g Butter

Schnell zu einem Knetteig verarbeiten  
Kaltstellen.

Rollen formen und Portionen abschneiden

Hörnchen formen und auf Blech setzen.

Bei 200°C 10Min. backen

Puderzucker u.

Vanillezucker mischen

Die Kipferl noch heiß darin wälzen.

## Zitronen bzw. Orangenplätzchen

250g Butter

200g Zucker

1 Pr. Salz

6 Eigelb

gerieb. Schale von 2 Zitronen

2 EBl Zitronensaft

(nach Wunsch auch mit Orange)

500g Mehl

1 TL Backpulver

Knetteig herstellen, kaltstellen

Ausrollen und runde Plätzchen

ausstechen (evtl. halbieren)

Bei 200°C 10Min. backen

Erkalten lassen

Suß: 200g Puderzucker

1 EBl. Zitronensaft

1 EBl. heißes Wasser

Pistazienhälften

oder Orangensaft

bestreichen

→ eine auf noch flüssigen  
Suß setzen



## Heidesand

180g Butter  
180g Zucker  
Vanillezucker  
1 Epl. Milch  
250g Mehl



Knetteig herstellen, in 2cm dicke  
Rollen formen und Kettstellen  
mit Klarsichtfolie vorm austrocknen  
schützen.

1/2 cm dicke Scheiben schneiden und  
mit Gabel Rillen eindrücken  
bei 180°C goldgelb backen

## Zimtsterne

4 Eiweiß  
1 P. Salz



→ Eischnee schlagen

300g Puderzucker

→ Baiser schlagen

1 Epl. Zitronensaft

→ zugeben, dabei weiterschlagen, 5 Epl. aufheben.

450g gem. Mandeln

→ unterheben

1 Zitronenschale gerieb.

2 ~~EL~~ TL Zimt

Puderzucker u.

→ für Unterlage zum auswellen

gerieb. Mandeln

Sterne ausstechen, mit Baiser bestreichen

Bei 160°C 20 Min. backen