

Nusstaler (ca. 45 Stück)

Zutaten:

150 g Mehl
140 g weiche Butter
150 g gemahl. Haselnüsse
90 g Zucker
½ Tl. Backpulver
1 Tl. Kakao
1 Tl. Zimt
½ Msp. Nelken

2 El. Milch zum Bestreichen der Teigtaler

40 g gehackte Haselnüsse zum Bestreuen

Zubereitung:

Mehl, Nüsse, Zucker, Backpulver, Kakao und Gewürze mischen und mit Butter zu einem Teig verkneten.

Aus dem Teig 2 Rollen mit ca. 2 cm Durchmesser formen, in Folie einwickeln und **1 Std. kalt stellen.**

Danach 1 cm breite Taler abschneiden und nicht zu dicht auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Taler mit Milch bepinseln und mit gehackten Nüssen bestreuen.

Taler im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad etwas 15 Min. goldbraun backen.

Orangenmonde (ca. 50 Stück)

Zutaten:

1 unbehandelte Orange
2 Eiweiße
1 Pr. Salz
150 g Zucker
250 g gemahl. Mandeln
2 El. Speisestärke
125 g Puderzucker
2-3 El. Orangensaft für die Glasur

Zubereitung:

Die Orange heiß abwaschen und trocken tupfen. Die Schale abreiben, den Saft auspressen. Die Eiweiße mit dem Salz sehr steif schlagen, 2 El.

Orangenschale und 1 El. Orangensaft dazu geben und kurz mitschlagen.

Zucker, Mandeln und Speisestärke mischen und mit dem Eiweiß zu einem glatten, formbaren Teig verkneten. Im Folie einwickeln und **1 Std. kühl** stellen.

Dann den Teig zwischen der Folie 3-4 cm dick ausrollen und Halbmonde ausstecken.

Die Monde auf ein ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca. 15 Min. backen.

Die abgekühlten Plätzchen mit einer Glasur aus Puderzucker und Orangensaft bestreichen.

Vanille-Kipferl (Blech, 42 St.)

Zutaten:

100g weiche Butter
60g Zucker
1 Ei
1 Tl. Bourbon-Vanillezucker
95 g Mehl
30g gemahl. Mandeln

etwas Öl für das Blech

2 El. Puderzucker

½ Päck. Bourbon-Vanillezucker zum Bestreuen (nach dem Backen)

Zubereitung:

Zuerst die Vertiefungen des Bleches mit etwas Öl einfetten, Blech 10 Min. kaltstellen (am besten in den Kühlschrank).

Backofen auf 160 Grad Ober und Unterhitze vorheizen.

Nun alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und gut verrühren.

Den Teig mit einem Teigschaber in die Vertiefungen des Bleches streichen.

Blech auf mittl. Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben.

Die Kipfel ca. 15 Min. goldgelb backen.

Inzwischen Puderzucker mit Vanillezucker mischen.

Kipfel kurz auskühlen lassen, aus der Form stürzen und sofort mit dem Zuckergemisch bestäuben.

Guten Appetit
wünscht der
LIBa „Besser essen.
Mehr bewegen.“ e. V. !

Zimtsterne (2 Bleche)

Zutaten:

300g Mehl, 200 g Butter ,100 g gemahl. Haselnüsse oder Mandeln, ½ P. Backpulver, 1 geh. TL Zimt, 1 Ei, 75 g Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Backschüssel geben und miteinander verkneten. Den Teig ausrollen, Sterne (oder andere Figuren) ausstechen und auf ein ausgelegtes Backblech legen. Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 20 Min. backen. Das abgekühlte Gebäck mit zerlassener Butter bestreichen und mit einem Zucker-Zimt-Gemisch bestreuen.

Weihnachtsplätzchen (ca. 40 Stück)

Zutaten:

200 g Mehl, 50 g Butter, 80 g Zucker, 1 Ei, Milch, 1 Ei, 1 P. Vanillezucker

Zubereitung:

Butter, Ei, Zucker, Vanillezucker, Milch in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Nach und nach das Mehl dazu geben und einen Teig kneten. Den Teig nicht zu dick ausrollen und die gewünschten Formen ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 150 Grad 10 – 15 Min. goldgelb backen.

Wer es mag, kann die Plätzchen mit Zuckerguss oder Kuvertüre bestreichen (und evtl. mit Nüssen oder Streuöeln bestreuen).

Der Teig kann durch die Zugabe von Kakao oder Kokosraspeln abgewandelt werden (ggf. etwas mehr Flüssigkeit hinzufügen).

Spritzgebäck-Kringel (für 2 Bleche)

Zutaten:

300g Dinkel- oder Weizen-VK-Mehl, 140 g Puderzucker, 1 P. Bourbon-Vanillezucker, 1 Pr. Salz 100 g gemahl. Mandeln, 240 g weiche Butter, 1 Eigelb

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, Puderzucker, Salz, Mandeln, Butter in kleinen Stücken und Eigelb darauf verteilen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Klarsichtfolie einwickeln und mind. 1 Std. in den Kühlschrank legen. Danach den Teig in Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Teigkringel auf ein ausgelegtes Backblech spritzen. Die Enden leicht zusammendrücken. Die Kringel im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 10 Min. hell backen.

Weitere Informationen unter:

Geschäftsstelle der LIBa „Besser essen. Mehr bewegen.“

Bahnhofstr. 27
39179 Barleben

Tel.: (039203) 7539 11
Fax: (039203) 7539 19
E-Mail: info@liba-bemb.de
www.liba-bemb.de



Rezepte



Plätzchen backen
im Familienzentrum der LIBa
20. Dezember 2010