

Gewürzbutterplätzchen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Doris Küter

Das Foto spricht Bände – die müssen gut sein!

Zutaten für 80 Stück:

Für den Teig:

300g Mehl

1/2 Tl Backpulver

75g Zucker

3 Tl Zimt

1 Tl gem. Muskatnuß

1 Tl gem. Nelken

150g kalte Butter

3 Eigelb

2 El Sahne

Für die Glasur:

100g Puderzucker

Zum Verzieren:

80 abgezogene halbierte Mandeln

Zubereitung:

1. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Zucker und den Gewürzen

mischen. Die Butter kleinschneiden und mit den Eigelben und der Sahne zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten (K-Haken). Den Teig in Alufolie wickeln und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig messerrückendick ausrollen, kleine Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Die Plätzchen im Backofen (Mitte) etwa 10 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind.

3. Den Puderzucker mit etwas Wasser anrühren und die abgekühlten Plätzchen damit bestreichen. Jedes Plätzchen mit einem halben Mandelkern verzieren.

Nussnougatberge



Fotos Farina Köstler

Rezept ursprünglich aus Brigitte und von Farina Köstler in Teilen verändert und auf CC abgewandelt.

Ergibt je nach Größe zwischen 100 und 200 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

250g Mehl

170g Butter

80g Zucker

1 Vanilleschote

2 Eigelb

Schale von einer Zitrone

Für das Topping:

400g Nuss-Nougat

100g geschälte Haselnüsse

600g Vollmilchkuvertüre

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Fett, Zucker, Vanillemark, Eigelb und Zitronenschale mit dem K-Haken zu einem glatten Teig verkneten. 30 min abgedeckt kalt stellen.

Den Teig auf etwas Mehl ca. 3mm dick ausrollen (ich nehme immer ca 1/4 des Teiges und stelle den Rest derweil noch kalt) und Kreise von 3,5cm Durchmesser ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. In dem auf 175 Grad Umluft aufgeheizten Backofen 8-10 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Nougat schmelzen (ich nehme hierfür meinen wundertollen Schmelztopf, man kann es natürlich bestimmt auch in der CC machen) und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. In die Mitte der abgekühlten Kekse einen guten Klecks Nougat spritzen und je einen Haselnusskern hineindrücken. Kalt stellen.



Kuvertüre schmelzen und [temperieren](#). Plätzchen mit der Kuvertüre überziehen (bisher habe ich sie immer kopfüber in die Kuvertüre getunkt, heute habe ich es mit dem Spritzbeutel gemacht, gibt weniger Sauerei aber auch weniger von den Fingern zu Naschen) und auf einem Backpapier/ Kuchengitter trocknen lassen.



Zimtstängel



Foto Eva Werner

Nach dem Rezept von der Oma meines Mannes

Zutaten:

2 Eier

150 g Zucker

150g Butter

350 g Mehl

1 EL Zimt

150g Haselnüsse (ich nehme immer Mandeln)

Glasur:

100g Puderzucker

2TL Zimt

15ml heißes Wasser eher mehr)

Zubereitung:

Eier, Zucker und Butter schaumig rühren (KHaken).

Mehl, Zimt, Haselnüsse (ich nehme immer Mandeln) unterkneten.

Eine Teigplatte ausrollen, Streifen schneiden und auf 180 C°
8-10 Minuten backen

Abgekühlt mit Zimtglasur überziehen (ich nehme immer 100g
Puderzucker, 2TL Zimt und 15ml heißes Wasser/eher mehr, mit
Flexi gerührt)

Rosmarinkekse Rosmarin-Kekse



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Martina Bunke

Rosmarin-Kekse

Hört sich merkwürdig an, sehen unspektakulär aus, sind aber super lecker! Falls sie jemand probieren möchte, hier ist das Rezept:

Zutaten:

240 g Mehl

1/2 Tl Backpulver

1/4 Tl Salz

80 g Zucker (ggf. auch Rohrzucker oder Zucker reduzieren, wenn man es nicht so süß mag)

2 El Honig

160 g kalte Butter

2 geh. El Rosmarin, feingeschnitten (ich hatte frischen, getrockneter ist aber auch okay)

Zubereitung:

Alle Zutaten in die CC geben und mit dem K-Haken vermengen, ich fange bei min. an und drehe dann nach und nach bis 2,5 hoch.

Sobald der Teig abbindet (nach ca. 3-4 Minuten), sofort

herausnehmen und rasch zu zwei Rollen von 2-4 cm Durchmesser formen, je nachdem, wie groß man die Kekse haben möchte. Dabei möglichst wenig kneten, damit die Kekse schön mürbe werden.

Die Rollen mindestens 2 Stunden sehr kalt stellen, dann in ca. 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Das geht am besten mit einem Käsemesser oder einem Buntmesser.

Mit etwas Abstand auf Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad 10-15 Minuten backen. Dabei lieber einmal mehr nachsehen, denn die Kekse werden schnell dunkel.

Nach dem Abkühlen in einer Blechdose aufbewahren. Über die Haltbarkeit kann ich nichts sagen, weil die bei uns immer ratzfatzt aufgegessen werden. 😊

Schoggikugeln



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Zutaten:

2 Eier

150 g Zucker

120 g Blockschokolade mit dem Multi fein zu Staub zerkleinert

250 g gemahlene Mandeln

50 g Mehl

Zubereitung:

Eier und Zucker in die Rührschüssel geben und mit dem K-Haken hell und schaumig rühren.

Restliche Zutaten beifügen und zum Teig kneten. Nussgrosse Kugeln formen, in Puderzucker wenden und ca. 3 Stunden trocknen lassen, bis sich Risse bilden.

Im Ofen mittlere Schiene bei 180 Grad Umluft 3 – 5 Minuten backen

Piemonteser Nuss-Minis



Rezept und Foto von Dagmar Möller.

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: [Töpfele und Deckele](#)

Nuss-Minis – aber bedenkt, die Masse würde 250 Minis ergeben – halbieren geht kaum, weil ja nur ein Ei – (sonst zerkleppert das Ei und wiegt ein halbes ab).

Zutaten und Zubereitung:

125 g Butter

80 g Zucker

1 EL Vanillezucker (selbst gemacht)

1 Ei

mit dem Flexi auf höherer Stufe cremig rühren. Auf K-Haken wechseln. Dann

150 g Mehl

100 g gem. Mandeln ohne Schalen

3 EL Back-Kakao

1 Prise Salz

zügig unterkneten.

Mit einem Espressolöffel kleine Mengen abnehmen und zu kirschgroßen Kugeln formen. Diese nochmal halbieren. Wieder rund formen und jeweils 1 Piemonteser Haselnuss in die Mitte drücken. (Natürlich könnt ihr die Schokokugeln auch größer machen, dann sind es halt keine Minis mehr und die Backzeit verlängert sich entsprechend. (Kirschgröße dann 12 Minuten!))

Auf Backblech mit Backpapier setzen. 30 Minuten kühlen.

Bei 180 Grad O/U 8 Minuten mittlere Schiene backen.

Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Walnuss-Schäumchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum

Zutaten:

2 Eiweiß

150g.Pudrzucker

3/4 Rührchen Vanillearoma

250 g (krokantierte) zerdrückte Walnüsse

Zubereitung:

Eiweiß mit Zucker und Prise Salz schnittfest schlagen (Ballonschneebeisen).

Restliche Zutaten unterheben (von Hand oder mit Unterhebrührelement) und kleine Häufchen aufs Blech mit Backpapier setzen.

Je nach Backofen 125-150 Grad Umluft ca. 20-25 Min. backen (bzw. trocknen).

Baileys-Kugeln



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Ber Na Eber

Zutaten:

[Biskuitteig](#) aus 5 Eiern

200 gr. Haselnüsse

500 ml Baileys

Zum Überziehen: dunkle Schokolade

Zubereitung:

Biskuit aus 5 Eiern machen, wie gewohnt backen und 3 Tage trocknen lassen.

Danach im Multizerkleinerer zerkleinern.

200 g Haselnüsse dazu geben (geriebene) und 500 ml Baileys.

Alles gut vermengen (per Hand mit Teigspachtel oder Flexielement) und zu Kugeln formen, diese mit dunkler Schokolade überziehen und in Pralinenbecher geben.

Tip: statt Haselnüsse Mandeln nehmen und mit Eierlikör trinken ... dann mit weisser Schokolade überziehen.

Baiser – Eiweißspritzgebäck – Variationen



Rezept Nr. 1/Foto Hilde Früh

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Hilde Früh

Zutaten:

4 Eiweiß

250 gr. Puderzucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 – 2 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Die Eiweiße mit einer Prise Salz in eine fettfreie Schüssel geben. Ballonschneebeisen einsetzen. Unter ständigem Schlagen nach und nach den Zucker einrieseln lassen, dann den Zitronensaft zufügen und auf höchster Stufe so lange weiter schlagen, bis sich der Zucker gelöst und sich eine schnittfeste Masse gebildet hat Die Eiweißmasse sollte danach schön dick und standfest sein.

Ein großes Kuchenblech, oder die Fettpfanne aus dem Backofen, mit Backpapier auslegen.

Aus der Baisermasse entweder mit Hilfe eines Dressiersacks und großer Tülle schöne Muster, Nocken, oder kleine Berge

abstechen bzw. aufspritzen und nebeneinander auf das Backblech setzen.

Den Backofen auf 100 – 110 ° C vorheizen.

Das Backblech in die Mitte der Backröhre einschieben und die Schäumchen, je nach Dicke und Größe des Gebäcks, mit Ober/Unterhitze etwa 3 Std trocknen lassen. Dabei während der ganzen Trocknungszeit zwischen die Backofentüre einen Holzkochlöffel oder ein dreifach gefaltetes Küchentuch einklemmen, damit die Backofentüre einen Spalt weit geöffnet ist. Dies dient dem Zweck, damit die Feuchtigkeit während dem Trocknen der Baisers besser entweichen kann.

Anschließend ist es am Besten, wenn man die Baisers noch für ein paar Stunden oder über Nacht im Backofen auf dem Blech zum weiteren Trocknen liegen läßt.

Tipp:

Man kann auch einen Teil der Baisermasse weiß lassen und den Rest in Schüsseln verteilen und mit Lebensmittelfarbe rot, blau und grün färben.. Oder man teilt die Masse gibt unter eine Hälfte etwas Kakao und zieht dieses dann in Schlieren unter das Weiße.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Aldona Led



Foto Aldona Led

Zutaten:

je 1 Eiweiß
50 g Zucker

Zubereitung:

Mit Ballonschneebesen zum festen Schnee aufschlagen, Tupfer auf Blech spritzen.

Backen 90-110 grad Umluft um die 70-90 min

Aussteckplätzchen

Aussteckkekse Ausstecherle



Foto Gisela M.

Das Rezept ist zigfach erprobt, kommt bei uns jedes Jahr zu Weihnachten auf den Teller.

Zutaten:

500 gr. Mehl
250 gr. Zucker
250 gr. Butter
etwas selbstgemachten Vanillezucker
2 Eier
0,5 Packungen Backpulver

Optional: wer mag auch zusätzlich Aromen Orangenschale etc.

Zubereitung:

Knethaken einsetzen, alle Zutaten in den Kessel füllen und kneten lassen (Foto oben entstand nach 6 Minuten mit Knethaken auf Stufe "min.").

Teig in Klarsichthülle wickeln und für mind. halbe Stunde in Kühlschrank legen.

Mit etwas Mehl rausrollen, Kekse ausstechen. Ausgestochene Kekse auf Backblech mit Backpapier legen und bei 200 Grad O/U ca. 10 Minuten (+/- 2 Minuten je nach Backofen) backen.

Auskühlen lassen, wer mag verzieren, fertig ☐

Wer zu viel Teig hat, kann ihn auch eingefrieren. Und dann bei Bedarf wieder auftauen und weiterverarbeiten.
