

ZUM VERNASCHEN



süss



Was ist das Schönste an Advent? Wenn's im ganzen Haus nach frisch gebackenen Plätzchen duftet. Hier kommen 20 köstliche Rezepte – jedes mit einer Deko-Variante

WEIHNACHTSTALER

Für ca. 45 Stück:

250 g Mehl

1 TL Backpulver

125 g weiche Butter

100 g Zucker

1 Ei (M)

Salz

abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)

Zitronen-Backaroma

gelbe Lebensmittelfarbe

abgeriebene Schale von 1 Orange (unbehandelt)

rote Lebensmittelfarbe

abgeriebene Schale von 1 Limette (unbehandelt)

grüne Lebensmittelfarbe

Mehl zum Ausrollen.

Deko

40 g Puderzucker

2 TL Limettensaft

Deko-Variante:

100 g Puderzucker

2 EL Limettensaft

Silberperlen

So geht's:

1. Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Ei, Prise Salz und Zitronenschale zu einem Teig verkneten. Teig dritteln.
2. In einen Teil 3 Tropfen Zitrus-Aroma und 5 Tropfen gelbe Farbe einkneten.
3. Orangenschale, 3 Tropfen gelbe und 5 Tropfen rote Farbe ins zweite Drittel einkneten.

4. Limettenschale und 5 Tropfen grüne Farbe unter das letzte Drittel kneten.
5. Teige in Klarsichtfolie wickeln, für 1/2 Stunde kalt stellen.
6. Ofen auf 160 Grad vorheizen. Teige jeweils zwischen zwei Lagen bemehltem Backpapier ca. 1/2 cm dick ausrollen. Kreise (ca. 5 cm Ø) ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen ca. 8 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen.
7. Puderzucker und Limettensaft glatt rühren. In einen Gefrierbeutel füllen und am unteren Ende des Beutels eine kleine Ecke abschneiden. Die Plätzchen nach Belieben verzieren.

Für die Deko-Variante: Puderzucker und Zitrusaft verrühren, Plätzchen damit bestreichen, mit Silberperlen bestreuen.

Zubereitung: 30 Minuten

Kühlzeit: 30 Minuten

Backzeit: 8 Minuten pro Blech

Pro Plätzchen (Variante): ca. 50 (50) kcal, 2 (2) g Fett



MARZIPAN-FRUCHTRINGE

Für ca. 20 Stück:

100 g gemischte kandierte Früchte (z. B. Kirschen, Orangen, Ananas)

200 g Marzipan-Rohmasse

50 g Puderzucker

1 Prise Zimt (gemahlen)

2 Eigelb (M)

Deko-Variante:

80 g Puderzucker

1-2 EL Zitronensaft

rote Lebensmittelfarbe

So geht's:

Kandierte Früchte mit einem Messer fein hacken.

Marzipan in kleine Würfel schneiden und mit Puderzucker, Zimt und Eigelb gut verkneten. Dann die kandierten Früchte unterkneten.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Marzipan-Fruchtmasse in einen Spritzbeutel mit gezahnter Lochtülle (ca. 10 mm Durchmesser) füllen und Ringe à ca. 5 cm Durchmesser aufs Blech spritzen.

Marzipan-Fruchtringe im Ofen in etwa 8 Minuten goldbraun backen. Etwas abkühlen lassen.

Für die Deko-Variante:

Puderzucker mit Zitronensaft und ca. 3 Tropfen roter Lebensmittelfarbe glatt rühren. Marzipan-Fruchtringe damit bestreichen. Nach Belieben mit Zucker bestreuen.

Zubereitung: 30 Minuten

Backzeit: 8 Minuten pro Blech

Pro Plätzchen (Variante): ca. 90 (95) kcal, 3 (3) g Fett



PISTAZIEN-DATTELN

Für 20 Stück:

20 g Pistazien (geschält, gehäutet)

80 g Marzipan-Rohmasse

2 cl Maraschinlikör (ital. Kirschlikör)

20 Datteln (getrocknet, ohne Kerne)

Deko:

100 g dunkle Kuvertüre

10 Pistazien (geschält, gehäutet)

Deko-Variante:

50 g weiße Kuvertüre

20 kandierte Veilchen (Feinkostladen)

So geht's:

Pistazien im elektrischen Zerhacker fein mahlen. Marzipan in kleine Würfel schneiden und mit Pistazien und Maraschinlikör gut verkneten.

Datteln mit der Marzipanmasse füllen und leicht zusammendrücken.

Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Pistazien halbieren.

Datteln mit Hilfe eines langen Holzspießes in der Kuvertüre wenden und auf ein Kuchengitter setzen. Mit je 1 Pistazienhälfte belegen und im Kühlschrank in ca. 2 Stunden trocknen lassen.

Datteln gut gekühlt aufbewahren.

Für die Deko-Variante:

Weißer Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen, am unteren Ende des Beutels eine kleine Ecke abschneiden. Datteln mit der Kuvertüre verzieren und mit je 1 kandierten Veilchen belegen. Nach Belieben mit Zucker bestreuen.

Zubereitung: 30 Minuten

Kühlzeit: 2 Stunden

Pro Plätzchen (Variante): ca. 95 (85) kcal, 4 (3) g Fett



BAUERNBROTE

Für ca. 30 Stück:

1 Ei (M)

1 Eigelb (M)

125 g Zucker

je 25 g Zitronat und Orangeat

25 g Mandeln (gehackt)

2 TL Zimt (gemahlen)

1 Msp. Nelken (gemahlen)

1 EL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)

190 g Mehl

1/2 TL Backpulver

Salz

Deko:

75 g dunkle Kuvertüre

Deko-Variante:

80 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

So geht's:

Ei, Eigelb und Zucker schaumig schlagen.

Zitronat und Orangeat grob hacken. Mit Mandeln, Zimt, Nelken und Zitronenschale unter die Zucker-Ei-Masse rühren.

Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen und unterkneten.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Aus dem Teig vier ca. 5 cm breite und 15 cm lange Brotlaibe formen und auf das Backblech setzen.

Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen.

Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen.

Über die noch heißen Brotlaibe geben und etwas trocknen

lassen. Die Laibe nach Belieben mit Kakao bestäuben und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Für die Deko-Variante:

Brote einmal längs einschneiden und backen. 40 g Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren. Brotlaibe mit der Glasur bestreichen, mit restlichem Puderzucker (40 g) bestreuen. Ebenfalls in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Zubereitung: 35 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

Pro Plätzchen (Variante): ca. 65 (65) kcal, 2 (2) g Fett



ERDNUSS-RAUTEN

Für ca. 30 Stück:

100 g Butter

100 g Haferflocken

1 Ei (S)

100 g brauner Zucker

1/2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Salz

1/2 TL Zimt (gemahlen)

1 EL Erdnussbutter

40 g Weizenvollkornmehl

70 g Erdnüsse (grob gehackt)

Fett für die Form

Deko:

3 EL Ahornsirup

Deko-Variante:

120 g weiße Kuvertüre

So geht's:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Haferflocken darin ca. 4 Minuten bei mittlerer Hitze rösten. Vom Herd nehmen.

Ei mit Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Zimt schaumig schlagen.

Erdnussbutter, Mehl, Haferflocken und Erdnüsse nach und nach unterrühren.

Eine ofenfeste Form (18 x 18 cm) einfetten. Teig einfüllen und glatt streichen.

Auf der mittleren Schiene in ca. 12 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Den Kuchen gleichmäßig mit Ahornsirup bestreichen und erst in ca. 3 cm breite Streifen, dann diese in je 6 Rauten schneiden. Abkühlen lassen.

Für die Deko-Variante:

Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Plätzchen in die Schokolade tauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen. Nach Belieben mit Schokolinien verzieren und mit Zucker bestreuen.

Zubereitung: 20 Minuten

Backzeit: 12 Minuten

Pro Plätzchen (Variante): ca. 65 (80) kcal, 4 (5) g Fett



APRIKOSEN-DREIECKE

Für ca. 60 Stück:

120 g Vollmilchschokolade

100 g Zartbitterschokolade

100 g Aprikosen (getrocknet)

350 g Mehl

2 TL Ingwer (gemahlen)

1 1/2 TL Backpulver

Salz

80 g weiche Butter

150 g Zucker

3 TL Honig

1 Ei (M), Mehl für die Arbeitsfläche.

Deko:

100 g Puderzucker

2 EL Limettensaft

ca. 80 g kandierter Ingwer

Deko-Variante:

100 g Puderzucker

2 EL Aprikosenlikör

Zucker

So geht's:

Vollmilch- und Zartbitterschokolade in Stücke brechen.

Schokolade und Aprikosen mit einem Messer fein hacken.

Mehl, Ingwer, Backpulver und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermischen.

Butter und Zucker cremig schlagen. Honig und Ei unterrühren.

Schokolade und Aprikosen mit dem Mehlmix unter die Buttermasse kneten.

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn

ausrollen, in ca. 5 x 5 cm große Quadrate schneiden und diese diagonal halbieren. Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen.

Puderzucker und Limettensaft glatt rühren, Dreiecke damit bestreichen. Ingwer in feine Streifen schneiden und je 2 Streifen auf ein Dreieck setzen. Nach Belieben mit Zucker bestreuen.

Für die Deko-Variante:

Puderzucker und Aprikosenlikör glatt rühren. Aprikosen-Ingwer-Dreiecke mit der Glasur bestreichen. Nach Belieben mit Glasur umranden und mit Zucker bestreuen.

Zubereitung: 30 Minuten

Backzeit: 10 Minuten pro Blech.

Pro Plätzchen (Variante): ca. 75 (75) kcal, 3 (3) g Fett



ZIMTPLÄTZCHEN

Für ca. 30 Stück:

60 g weiche Butter

75 g brauner Zucker

1 Eigelb (M)

60 g saure Sahne

225 g Mehl

1 TL Backpulver

Salz

2 TL Zimt (gemahlen)

Deko:

40 g feinsten Zucker

1/2 TL Zimt (gemahlen)

Deko-Variante:

80 g weiße Kuvertüre

So geht's:

Butter und Zucker cremig schlagen. Eigelb und saure Sahne unterrühren.

Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz und Zimt vermischen. Zum Buttermix geben und alles rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Mit einem Teelöffel haselnussgroße Mengen vom Teig abstechen, mit angefeuchteten Händen zu Kugeln formen und aufs Blech setzen. Mit dem Finger je eine kleine Vertiefung in die Teigkugeln drücken und im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Vom Blech nehmen, kurz abkühlen lassen.

Zucker mit Zimt gut vermischen und die Plätzchen darin wenden.

Für die Deko-Variante:

Weißer Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen, am unteren Ende eine kleine Ecke abschneiden und die Kuvertüre in die Vertiefungen füllen.

Zubereitung: 30 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

Pro Plätzchen (Variante): ca. 60 (75) kcal, 2 (4) g Fett



MACADAMIA-COOKIES

Für ca. 40 Stück:

140 g Butter

100 g Zucker

Salz

100 g Vollmilchschokolade (grob gehackt)

Mark von 1 Vanilleschote

1 TL Zimt (gemahlen)

180 g Mehl

1 TL Backpulver

80 g Macadamianüsse (grob gehackt)

80 g Rosinen

1 Ei (M)

Deko:

ca. 50 g Macadamianüsse

100 ml Rohrzuckersirup (Barbedarf)

Deko-Variante:

100 g dunkle Kuvertüre

50 g Macadamianüsse

So geht's:

Butter, Zucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen.

Schokolade, Vanillemark und Zimt unter die Buttermasse rühren.

Mehl und Backpulver vermischen. Mehlmix, Nüsse, Rosinen und Ei unter die Buttermasse kneten. Teig in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mit einem Teelöffel walnussgroße Mengen abstechen, mit angefeuchteten Händen zu Kugeln formen und mit ca. 3 cm Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen.

Nüsse halbieren. Sirup in einer Pfanne hellbraun karamellisieren. Nusshälften einzeln eintauchen und auf die Cookies setzen. Falls der Karamell zu hart wird, nochmals kurz erhitzen.

Für die Deko-Variante:

Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Nüsse grob hacken. Je ca. einen Teelöffel Kuvertüre auf den Cookies verstreichen und mit Nüssen bestreuen.

Zubereitung: 35 Minuten

Kühlzeit: 1 Stunde

Backzeit: 10 Minuten pro Blech

Pro Plätzchen (Variante): ca. 100 (105) kcal, 6 (7) g Fett



VANILLA-COOKIES

Für ca. 40 Stück:

1 Vanilleschote
125 g weiche Butter
50 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
2 Eigelb (M)
Salz
250 g Mehl
1 Prise Backpulver
Mehl für die Arbeitsfläche

Deko:

100 g Puderzucker
1-2 EL Orangensaft

Deko-Variante:

100 g Puderzucker
1-2 EL Zitronensaft

So geht's:

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauschaben. Butter, Zucker, Vanillezucker, Vanillemark, Eigelb und 1 Prise Salz cremig rühren.

Mehl und Backpulver vermischen, nach und nach unter die Buttermasse kneten, so dass ein glatter Teig entsteht. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Backblech mit Backpapier belegen. Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben, den Teig ca. 3 mm dünn ausrollen. Nach Belieben Formen ausstechen, Plätzchen auf das Blech legen und im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen.

Puderzucker und Orangensaft glatt rühren. Plätzchen mit der Orangenglasur bestreichen.

Für die Deko-Variante:

Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren. Plätzchen mit dem Zuckerguss bestreichen. Nach Belieben noch mit Zuckergusslinien verzieren und mit Zucker bestreuen.

Zubereitung: 20 Minuten

Backzeit: 10 Minuten pro Blech

Pro Plätzchen (Variante): ca. 65 (65) kcal, 3 (3) g Fett



SHORTBREAD-FINGERS

Für ca. 45 Stück:

150 g weiche Butter

100 g Zucker

Salz

225 g Mehl

50 g Walnüsse (fein gemahlen)

Mehl für die Arbeitsfläche

Deko-Variante:

3 EL Silberperlen

70 g feinsten Zucker

So geht's:

Butter mit Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Mehl und Nüsse zugeben, alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 14 x 25 cm großen und ca. 1,5 cm dicken Rechteck ausrollen und auf das Backblech legen. Die Ränder mit Alufolienstreifen stabilisieren. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und im Ofen auf der mittleren Schiene 15 Minuten backen. Teig mit Alufolie abdecken und nochmals ca. 15 Minuten backen.

Shortbread noch heiß in Streifen à ca. 1,5 x 5 cm schneiden.

Für die Deko-Variante:

Silberperlen im elektrischen Zerkleinerer fein mahlen und mit dem Zucker vermischen. Shortbread-Fingers im Silberzucker wenden.

Zubereitung: 25 Minuten

Kühlzeit: 1 Stunde

Backzeit: 30 Minuten

Pro Plätzchen (Variante): ca. 60 (65) kcal, 3 (3) g Fett



JULKUCHEN

Für ca. 40 bzw. 20 Stück (Variante):

250 g Butter

120 g Zucker

1 Eigelb (M)

1/2 TL Salz

400 g Mehl

Deko:

1 Eiweiß (M)

100 g brauner Zucker

1 TL Zimt (gemahlen)

Deko-Variante:

1 Eiweiß

100 g brauner Zucker

50 g Johannisbeergelee

So geht's:

Butter, Zucker, Eigelb, Salz und Mehl rasch zu einem Teig verkneten.

Den Teig vierteln und zu Rollen à ca. 4 cm Durchmesser formen. Getrennt in Klarsichtfolie wickeln und für 1 Stunde kalt stellen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Von den Teigrollen ca. 3 mm dünne Scheiben abschneiden und auf das Blech legen. Nach Belieben mit Buchstabenausstechern „lochen“.

Eiweiß verschlagen und die Plätzchen damit bestreichen. Zucker und Zimt vermischen und darüber streuen. Plätzchen im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 8 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Für die Deko-Variante:

Plätzchen mit Eiweiß bestreichen und mit Zucker bestreuen, backen, abkühlen lassen. Johannisbeergelee erhitzen und je zwei Plätzchen mit etwas Gelee zusammensetzen.

Zubereitung: 20 Minuten

Kühlzeit: 1 Stunde

Backzeit: 8 Minuten pro Blech

Pro Plätzchen (Variante): ca. 70 (150) kcal, 5 (10) g Fett



PINIENKERN-PLÄTZCHEN

Für ca. 30 Stück:

100 g Mandeln

100 g Pinienkerne

150 g Zucker

Salz

1 EL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)

1 Eiweiß (M)

Deko:

1 Eiweiß (M)

100 g brauner Zucker

1 TL Zimt (gemahlen)

Deko-Variante:

30 g Puderzucker

1 TL Zitronensaft

So geht's:

Je 50 g Mandeln und Pinienkerne im elektrischen Zerhacker fein mahlen. Restliche Nüsse (je 50 g) grob hacken.

Fein gemahlene Nüsse mit Zucker, 1 Prise Salz, abgeriebener Zitronenschale und Eiweiß cremig rühren. Gehackte Nüsse unterheben.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Mit zwei Teelöffeln walnussgroße Kugeln vom Teig abstechen und mit ca. 2 cm Abstand auf das Blech setzen. Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Nach Belieben mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Für die Deko-Variante:

Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren. Plätzchen mit dem Zuckerguss überziehen und nach Belieben noch mit Zuckergusslinien und kandierten Limettenscheiben verzieren.

Zubereitung: 25 Minuten

Backzeit: 10 Minuten pro Blech

Pro Plätzchen (Variante): ca. 60 (65) kcal, 4 (4) g Fett



AMARENA-PLÄTZCHEN

Für ca. 40 Stück:

200 g Mandeln (gehackt)

100 g dunkle Kuvertüre

200 g Marzipan-Rohmasse

2 Eiweiß (M)

150 g Puderzucker

3 EL Kakao

1/2 TL Zimt (gemahlen)

40 Amarenakirschen (Fertigprodukt, aus dem Glas, abgetropft)

Deko-Variante:

150 g dunkle Kuvertüre

So geht's:

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen.

Kuvertüre zunächst grob hacken, dann im elektrischen Zerkleinerer fein hacken. Ofen auf 165 Grad vorheizen.

Marzipan klein würfeln. Eiweiß nacheinander unterkneten. Puderzucker, Kakao, Zimt und Kuvertüre nach und nach zugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten.

Mit einem Teelöffel kleine Mengen abstechen und mit befeuchteten Händen zu Kugeln à ca. 3 cm Durchmesser formen. Eine Vertiefung hineindrücken, 1 Kirsche hineinsetzen und den Teig darüber zusammenfassen.

Plätzchen mit ca. 3 cm Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen.

Für die Deko-Variante:

Kuvertüre grob hacken, im heißen Wasserbad schmelzen.

Plätzchen mit der Oberseite in die Kuvertüre tauchen, trocknen lassen. Nach Belieben mit Zuckerguss und Zucker verzieren.

Zubereitung: 30 Minuten

Backzeit: 15 Minuten pro Blech

Pro Plätzchen (Variante): ca. 85 (100) kcal, 5 (7) g Fett



KATZENZUNGEN

Für ca. 30 Stück:

100 g weiche Butter

100 g Puderzucker

2 Eiweiß (M)

100 g Mehl

Salz

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Deko-Variante:

100 g dunkle Kuvertüre

So geht's:

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Butter mit Puderzucker und Eiweiß cremig rühren.

Mehl, 1 Prise Salz und Vanillezucker zugeben, alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Backblech mit Backpapier belegen. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Durchmesser) füllen und ca. 5 cm lange Streifen mit dickeren Enden auf das Blech spritzen. Zwischen den einzelnen Katzensungen ca. 3 cm Abstand lassen, da die Plätzchen etwas zerlaufen.

Katzensungen auf der mittleren Schiene im Ofen in ca. 8 Minuten hellbraun backen.

Für die Deko-Variante:

Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Katzensungen längs zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen, kurz auf einem Gitter trocknen lassen. Restliche Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen, am unteren Ende eine kleine Ecke abschneiden und Schokolinien auf die Katzensungen „zeichnen“.

Zubereitung: 25 Minuten

Backzeit: 8 Minuten pro Blech

Pro Plätzchen (Variante): ca. 50 (70) kcal, 3 (5) g Fett



MAGENBROT

Für ca. 45 Rechtecke à 8 x 1,5 cm oder ca. 45 Würfel à 3,5 x 3,5 cm:

200 g Honig

50 g Butter

100 g brauner Zucker

1 Ei (M)

500 g Mehl

1 EL Kakao

1 TL Zimt (gemahlen)

je 1/2 TL Nelken und Kardamom (beides gemahlen)

1 Prise Muskatnuss (gemahlen)

2 TL Pottasche (gemahlen)

3 EL Rosenwasser (Apotheke)

Fett für die Form

2 TL Instant-Kaffeepulver

2 EL brauner Rum

20 g weiches Kokosfett

150 g Puderzucker

Deko-Variante:

40 g Puderzucker

1 TL Zitronensaft

ca. 45 Schoko-Mokkabohnen (Fertigprodukt)

So geht's:

Honig, Butter und Zucker unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Etwas abkühlen lassen. Dann das Ei unterrühren.

Mehl, Kakao und Gewürze vermischen. Nach und nach unter die Honigmasse kneten. Pottasche in Rosenwasser auflösen. Ebenfalls unterkneten. Teig in Klarsichtfolie wickeln und für 1 Stunde kalt stellen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Teig auf einem gefetteten Blech ausrollen. Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen.

Kaffeepulver in 3 EL heißem Wasser und Rum auflösen. Mit Kokosfett und Puderzucker glatt rühren. Magenbrot damit bestreichen und trocknen lassen. Mit einem scharfen Messer in ca. 8 x 1,5 cm große Streifen schneiden und vom Blech nehmen.

Für die Deko-Variante:

Das glasierte Magenbrot in ca. 3,5 x 3,5 cm große Würfel schneiden, vom Blech nehmen. Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren. Je 1 Mokkabohne mit einem Klecks Zuckerguss auf ein Plätzchen setzen.

Zubereitung: 35 Minuten

Kühlzeit: 1 Stunde

Backzeit: 20 Minuten

Pro Plätzchen (Variante): ca. 130 (140) kcal, 2 (3) g Fett



MERANER NÜSSE



Für 20 Stück:
125 g Marzipan-
Rohmasse
70 g Puderzucker
2 EL Amaretto (ital.
Mandellikör)
150 ml Rohrzuckersirup
(Barbedard)
40 g Walnusshälften
20 Papier-
Pralinenförmchen

Deko-Variante:

50 g Pistazien (fein gemahlen)
Puderzucker

So geht's:

Marzipan-Rohmasse klein würfeln. Mit Puderzucker und Amaretto zu einem glatten Teig verkneten.

Aus dem Marzipanteig 20 kleine Kugeln à ca. 3 cm Durchmesser formen, etwas oval abflachen.

Rohrzuckersirup in einer Pfanne hellbraun karamellisieren lassen. Walnusshälften einzeln in den Karamell tauchen. Marzipan-Plätzchen mit je 2 Nusshälften verzieren, abkühlen lassen und in Pralinenförmchen setzen.

Für die Deko-Variante:

Marzipanteig mit nur 40 g Puderzucker und 50 g fein gemahlene Pistazien verkneten, dann wie oben beschrieben weiterverarbeiten. Mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitung: 20 Minuten

Pro Plätzchen (Variante): ca. 90 (100) kcal, 4 (6) g Fett

MANDELSPLITTER



Für ca. 20 Stück:
100 g Mandelstifte
150 g
Zartbitterschokolade
2 EL kandierter Ingwer
(gehackt)
ca. 20 Papier-
Pralinenförmchen

Deko-Variante:
60 g kandierter Ingwer

So geht's:

Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten.
Schokolade grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen lassen.

Mandelstifte und Ingwer unter die Schokolade rühren.

Mit zwei Teelöffeln walnussgroße Mengen abnehmen und in die Pralinenförmchen setzen. 5 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Deko-Variante:

Aus dem kandierten Ingwer kleine Sterne ausstechen und auf die noch warmen Mandelsplitter setzen. Nach Belieben mit Zucker bestreuen.

Zubereitung: 30 Minuten

Kühlzeit: 5 Stunden

Pro Plätzchen (Variante): ca. 70 (70) kcal, 5 (5) g Fett

ANANAS-CRUNCHIES



Für ca. 40 Stück:

60 g kandierte
Ananasstücke
10 g Rosinen
40 g Mandeln (gehackt)
50 g Vollmilchkuvertüre
50 g Zartbitterkuvertüre
50 g dunkle
Kuchenglasur
40 g Cornflakes

Deko:

60 g kandierte Ananasstücke

Deko-Variante:

Cornflakes zum Bestreuen

So geht's:

Ananas und Rosinen mit einem Messer grob hacken.

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Beide Kuvertüren und die Kuchenglasur grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen.

Cornflakes mit Ananas, Rosinen und Mandeln unter die Schokomasse rühren.

Backblech mit Backpapier belegen. Ananasstücke in feine Scheiben schneiden. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf das Backpapier setzen. Die noch warmen Crunchies mit je 1 Ananasscheibchen verzieren. Crunchies mindestens 2 Stunden trocknen lassen und gekühlt aufbewahren.

Für die Deko-Variante:

Ananas-Crunchies mit Cornflakes bestreuen.

Zubereitung: 20 Minuten

Kühlzeit: mindestens 2 Stunden.

Pro Plätzchen (Variante): ca. 40 (40) kcal, 3 (3) g Fett

MANDELKNUSPERCHEN



Für ca. 30 Stück:
1 Eiweiß (M)
60 g feinsten Zucker
1 TL Rosenwasser
100 g Mandelblättchen

Deko-Variante:
30 g Puderzucker
1 TL Zitronensaft

So geht's:

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Eiweiß, Zucker und Rosenwasser cremig rühren.
Mandelblättchen unterheben.

Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig portionsweise mit einem Teelöffel abnehmen und auf dem Blech zu flachen Kreisen von ca. 5 cm Durchmesser verstreichen.

Mandelknusperchen auf der mittleren Schiene im Ofen in ca. 8 Minuten goldbraun backen. Gut abkühlen lassen, erst dann vom Backpapier lösen.

Für die Deko-Variante:

Puderzucker und Zitrusaft glatt rühren. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Plätzchen mit Schriftzügen verzieren und diese nach Belieben mit kandierten Limettenstreifen „unterstreichen“.

Zubereitung: 10 Minuten

Backzeit: 8 Minuten pro Blech

Pro Plätzchen (Variante): ca. 30 (35) kcal, 2 (2) g Fett

KOKOSMAKRONEN



Für ca. 40 Stück:
140 g Kokosraspel
120 g Zucker
1 Päckchen
Vanillezucker
abgeriebene Schale von
1/2 Orange
(unbehandelt)
2 Eiweiß (M)
2 TL Zitronensaft

Deko-Variante:

100 g Zartbitterkuvertüre

So geht's:

Ofen auf 120 Grad vorheizen. Kokosraspel, 60 g Zucker, Vanillezucker und Orangenschale vermischen.

Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen, dabei den restlichen Zucker (60 g) langsam einrieseln lassen. Kokos-Zucker-Mischung mit einem Teigschaber unter die Eiweißmasse heben.

Backblech mit Backpapier belegen. Mit 2 Teelöffeln haselnussgroße Häufchen im Abstand von ca. 3 cm auf das Blech setzen. Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen.

Für die Deko-Variante:

Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen, am unteren Ende des Beutels eine kleine Ecke abschneiden und die Kokosmakronen mit Schokotupfen verzieren.

Zubereitung: 10 Minuten

Backzeit: 20 Minuten pro Blech

Pro Plätzchen (Variante): ca. 35 (50) kcal, 2 (4) g Fett