Bethmännchen ❄

Zutaten

200g Marzipan (gerne auch selbst hergestellt)
50g Puderzucker (evtl. etwas weniger)
50g Mandeln gemahlen
30g Mehl
1 Ei
25g Mandeln blanchiert

Zubereitung

Das Ei trennen und das Eigelb abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Puderzucker, gemahlenen Mandeln und das Mehl vermischen. Marzipan in kleine Stücke schneiden (oder einfach zerdrücken) und mit dem Eiweiß, Zucker, Mandeln, Mehl zu einem Teig verkneten. Abgedeckt für rund eine Stunde kühl stellen.

Blanchierte Mandeln längs halbieren. Aus dem Teig rund 12 walnussgroße Kugeln formen, auf ein Backbleck mit Backpapier legen und auf jede Kugel drei Mandeln mit der Spitze nach oben leicht festdrücken. Das Eigelb mit etwas Milch oder Wasser vermischen und die Bethmännchen damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170°C Ober-/Unterhitze rund 20 Minuten backen.

Marzipan selber herstellen: Mandeln häuten, sehr fein mahlen im Verhältnis 2:1 mit Puderzucker und etwas Rosenwasser vermischen und gut durchkneten.

Chocolate Chip Cookies

Zutaten

160g Mehl (Emmer, Dinkel)
100g Butter (zimmerwarm)
80g Zucker (davon 10g Vanillezucker)
180g Zartbitterschokolade
50g Haferflocken
1 Ei
2g Salz
2g Backpulver (evtl. Backnatron)

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben und mit den Haferflocken, dem Backpulver, Salz und Backpulver vermischen. Die Schokolade zerkleinern.

Mit dem Rührgerät den Butter cremig rühren und den Zucker und das Ei unterrühren. Die Mehlmischung portionsweise dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Die Schokolade mit einem Spatel oder großen Löffel unterheben.

Den Backofen auf 180°C vorheizen (160°C bei Umluft).

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig zu rund 6 bis 12 Kugeln formen und mit einer handbreit Abstand auf das Backblech setzten. Beim backen verlaufen die Kugeln dann zu den eher flachen Keksen.

Rund 15-20 Minuten (je nach Backofen) backen, so dass der Rand goldbraun wird, aber die Kekse selbst noch weich sind. Einige Minuten abkühlen lassen und in einer Dose aufbewahren.

Varianten

Das Verhältnis der Zutaten kann man nach Geschmack variieren, z. Bsp. kann man die Haferflocken einfach weglassen.

Spitzbuaba ❄

Zutaten

350 g Mehl (Weizen oder Dinkel, auch Vollkorn)
220 g Butter
130 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker
1 Eiweiß
1 Prise Salz

Zum Bestreichen Hägemark (Hagebuttenmarmelade) oder eine andere Marmeladen-Sorte ganz nach Geschmack. Ganz hervorragend eignet sich auch Nougat bzw. Schokoladencreme!

Zubereitung

Zuerst das Mehl mit dem Butter verreiben. Dann alle restlichen Zutaten dazugeben, vermengen und kurz kalt stellen. Dünn auswellen (am besten mit Teigleisten, ca. 3-5mm) und runde Formen ausstechen. Bei der Hälfte davon in der Mitte noch ein Loch stechen (das geht am einfachsten mit einem Apfelentkerner). Für andere Formen braucht man einfach zwei Ausstecherformen (klein und groß).



Spitzbuaba – die Oberteile haben ein Loch.







Bei 180°C (ohne Umluft) 10-12 Minuten backen.

Die Plätzchen ohne Loch umdrehen und mit Hagebuttenmarmelade bestreichen. Wer Puderzucker mag, besteut die Oberteile (die mit Loch) entsprechend. Die Oberteile aufsetzen und leicht festdrücken. Falls die Marmelade sehr fest ist, kann man sie vorher leicht erhitzen.

Zu guter Letzt zum Aufbewahren alles in eine Dose legen. Die

Spitzbuaba werden nach einem Tag deutlich weicher, da sie etwas Feuchtigkeit der Marmelade aufnehmen.



Spitzbuaba mit Nugat

Zimtsterne ❄

Zutaten

200g (Puder-)zucker
270g Mandeln (gemahlen, geröstet)
2 Eiweiße
8g Zimt
Evtl. etwas Zitronenabrieb

Glasur:
1 Eiweiss
150g Puderzucker

Zubereitung

Die Mandeln mahlen, rösten (160°C, 15 Minuten) und abkühlen lassen. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und kurz kühl stellen. Für die Glasur, den Puderzucker mit dem Eiweiss

aufschlagen.

Den Teig ausrollen (am besten mit Teigbrettern 8-10mm). Zum Ausrollen evtl. etwas Mehl oder Mandel nutzen. Gerne etwas Zitronenabrieb auf den fast ausgerollten Teig und dann mit dem Eischnee glatt bestreichen. Die Zimtsterne ausstechen (dafür gibt es spezielle Ausstecherformen, die es leichter machen). Die Reste wieder zusammenkneten, etwas Mandeln dazugeben und wieder ausrollen. Oder einfach ‚Sternschnuppen' backen.

Die Zimtsterne für mind. 4 Std. (besser 8-12 Std.) bei Raumtemperatur antrocknen lassen. Bei 210-230°C für 2-5 Minuten backen.

Streifenplätzchen

Zutaten

425g Mehl (hell)
300g Butter (kalt)
175g Puderzucker
25g Kakaopulver
120g Mandeln (ganz)
2 Eiweiß
1/4 TL Zitronenschalenabrieb
1 Prise Salz

Zubereitung

Den Butter kleinschneiden und mit dem gesiebten Puderzucker verkneten. Dann die Zitrone, Salz und Eiweiß unterarbeiten.

Die Hälfte davon mit 225g Mehl vermengen. Die andere Hälfte mit dem restlichen Mehl und dem Kakaopulver verarbeiten. Beide Teige kalt stellen (gerne auch über Nacht).

Jeden Teig in 6 dunkle und 7 helle Stücke unterteilen und jeweils in rechteckige, rund 2mm dicke Streifen ausrollen. Übereinanderlegen und dabei immer wieder ein paar Mandeln einstreuen. Das ist eine ziemlich klebrige Angelegenheit; aber einfach nicht verzweifeln, weitermachen und man wird am Ende gut belohnt!

In der Tiefkühle für 1h und dann in die fertige Form schneiden. Im vorgeheizten Ofen bei 180-190°C rund 12-15 Minuten goldbraun backen.



Fertige Streifenplätzchen

Schokotaler

Zutaten

130g Mehl (Dinkel 630)
80g Puderzucker
10g Vanillezucker

75g Butter
70g Zartbitter-Kuvertüre
5g Kakaopulver
5g Backpulver
2 Eier
1 Prise Salz

Puderzucker zum bestreuen

Zubereitung

Die Kuvertüre zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Die anderen Zutaten (ohne die Eier) in einer Schüssel vermischen. Dann die Kuvertüre, Butter und Eier dazugeben und gut verrühren. Die Masse abdecken und gut durchkühlen lassen.

Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Aus der Masse kleine Kugeln formen (ca. 25-30g), in Puderzucker wälzen, auf ein Backblech legen und leicht flachdrücken. Rund 10-12 Minuten backen.

Boules de Noël Noisette Cannelle ❄

Zutaten

140g Haselnüsse
30g Mandeln
50g Zucker
1TL Zimt
2 Eiweiß

etwas über 100g gehackte Haselnüsse extra

Zubereitung

Die Haselnüsse und Mandeln entweder schon gerieben kaufen oder selbst sehr klein hacken (im Mixer). Dann die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen.

Das Einweiß steif schlagen und vorsichtig mit einem Spatel oder Rührlöffel unter die anderen Zutaten heben.

In der Hand kleine Kugeln formen, die etwa 18g wiegen sollten und in den gehackten Haselnüssen rollen.

Die Kugeln dann im vorgeheizten Backofen bei 180°C und Umluft rund 10-12 Minuten backen. Abgekühlt in einer Dose aufbewahren, wo sind rund zwei Wochen haltbar sein sollten.

Cantuccini

Cantuccini sind etwas richtig leckeres zu einem guten Espresso und dabei ganz leicht und schnell selbst zu backen. Einfach mal probieren!

Scottish Shortbreads

Shortbreads sind ein traditionelles schottisches Gebäck, das zur Tea-Time gereicht wird. ‚Short' heißt übrigens nicht ‚kurz', sondern für schlicht ‚brüchig' und ‚mürbe'. Grob gesagt, bestehen die Zutaten aus Zucker, Butter und Mehl im

Verhältnis 1:2:3.

Zutaten

350g Mehl (Dinkel oder Emmer)
250g Butter (zimmerwarm)
100g Zucker
2 Prisen Salz

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Butter und den Zucker in eine Schüssel geben. Mit dem Rührgerät so lange schlagen, bis eine schaumige Masse entsteht.
3. Das Mehl und das Salz mischen, in die Masse geben und alles zu einem Teig verrühren.
4. Den Teig zu einem Ball formen und im Kühlschrank kalt stellen
5. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche geben und den Teig fingerdick ausrollen (Ausrollhölzer sind dabei hilfreich).
6. Mit einem Messer längliche Rechtecke ausschneiden.
7. Die Shortbread Fingers oben mit einem Holzspieß oder einer Gabel mehrfach einstechen.
8. Im Ofen für rund 15 bis 20 Minuten backen. Das Shortbread sollte golden sein, aber nicht braun werden.

Die fertigen Shortbreads in einer Dose aufbewahren; so halten sie mehrere Monate.

- 
- 
- 

Varianten

Wer möchte kann auch Schokostückchen oder Orangenzesten zum Teig geben. Genausogut kann man einen Teil des Zuckers mit Vanillezucker ersetzen.

Andere übliche Formen sind kleine kreisrunde Kekse oder auch die Form von Tortenstücken. Letzteres sind die ‚Petticoat Tails‘; dafür einen großen Teigkreis formen, in acht Stücke vorschneiden (nicht ganz durchschneiden) am Rand mit den Holzspieß schräge Kerben eindrücken und auf der Oberfläche einstechen.

Ausstecherle ❄

Zutaten

500 g Mehl
250 g Butter
200 g Zucker
2 Eier (groß)
1 Prise Salz
evtl. Abgeriebenes einer halben Zitrone

Ein Eigelb und etwas Milch zum Bestreichen
Hagelzucker, Schoko- oder bunte Zuckerstreusel zum Bestreuen

Zubereitung

In einer großen Schüssel zuerst Mehl, Zucker und Salz vermengen, dann alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten. Mindestens 1/2 Std. kühl ruhen lassen, was im Advent gut im

Freien geht.

Den Teig 5mm dick ausrollen (am besten Teighölzer benutzen), ausstechen und auf das Backpapier legen. Die Teigreste immer wieder kalt stellen, bevor man sie neu ausrollt. Die Ausstecherle mit Eigelb (mit etwas Milch verdünnt) bestreichen und dann nach Belieben die Ausstecherle noch mit Hagelzucker, gehackten Nüssen oder Streusel (Schoko, Zucker) dekorieren.

Bei 180°C rund 10 Minuten goldbraun backen (keine Umluft).

Springerle ❄

Zutaten

4 Eier (rund 240g mit Schale, am besten etwas ältere Eier)
450g Puderzucker
600g Dinkelmehl 630
Anis

Zubereitung

Puderzucker in eine große Schüssel sieben, und mit den Eiern schaumig rühren. Das gesiebte Mehl und etwa einen Teelöffel Anis zu der Ei-Zucker-Masse geben und gut durchkneten bis der Teig fest, geschmeidig und nicht allzu klebrig ist ist. Bei Bedarf (speziell auch abhängig von der Größe der Eier) noch etwas Mehl dazugeben. Dann mehrere Stunden kalt stellen, was in der Vorweihnachtzeit ja auch gut im Freien geht.

Das Backblech mit Backpapier auslegen (oder einfetten) und mit reichlich Mehl und nach Belieben Anis bestreuen. Den Teig

relativ dick (rund 1cm) auswellen was am besten mit zwei Teighölzern geht und leicht mit etwas Mehl bestäuben. Die ebenfalls leicht bemehlten Springerle-Model fest in den Teig drücken, wodurch die Springerle auch nicht mehr so hoch sind. Dann die Formen ausschneiden oder -rädeln und auf das vorbereitete Backblech legen. Die Springerle werden mit etwas Mehl bestäubt und müssen nun für mehrere Stunden – am besten über Nacht oder einen ganzen Tag – offen ruhen und dabei an der Oberfläche antrocknen (also keinesfalls abdecken).







Am nächsten Tag bei rund 150-160°C Ober-Unterhitze im vorgeheizten Backofen rund 20 Minuten backen. Die Springerle sollten an der Oberseite weiß bleiben und es sollten sich idealerweise Füßle bilden, die möglichst hoch und goldgelb gebacken sind.

Darüberhinaus

Die Springerle werden mit der Zeit besser, also am besten ein paar Wochen vorher backen. Sie sollten in einer Dose an einem kühlen Ort aufbewahrt werden und in diese Dose legt man hin- und wieder einen Apfelschnitz (auf einem kleinen Teller oder etwas Alufolie); dabei immer gut aufpassen, dass der Schnitz nicht zu schimmeln anfängt (also nach spätestens 2-3 Tagen wieder rausnehmen)!

Wer keinen Anis mag, kann den natürlich weglassen

Springerle-Model

Gute Springerle-Model sind nicht ganz einfach zu bekommen. Auf Plastikmodel oder Model aus Asien sollte man wohl am besten verzichten. Ganz wunderbare Model, die noch handwerklich aus Birnbaumholz geschnitzt werden, sind zu bekommen bei: modelmanufaktur-angele.de.

Les navettes provençales

Ingrédients

500 g de farine
200 g de sucre en poudre

50 g de beurre (ou de l’huile)
Un petit verre d’eau (ou 45 g d’huile d’olives)
2 oeufs
1 zeste de citron
1 pincée de sel
Parfumez suivant vos goûts avec de la fleur d’oranger ou de la fleur d’anis.

Préparation

Disposez la farine en fontaine sur la table. Mettez au centre le
sucre et 50 gr de beurre ramolli, Ajoutez 2 oeufs entiers et le zeste de
citron râpé, ainsi qu’une pincée de sel et un petit verre d’eau,
Travaillez du bout des doigts tous ces ingrédients en incorporant la
farine au fur et à mesure, La pâte doit être lisse, bien liée.

Partagez-la en 5 morceaux et roulez chaque pâton sur la table farinée
en gros boudins. Coupez chacun d’eux en 5 ou 6 morceaux réguliers et
façonnez-les en pinçant les deux extrémités pour leur donner une forme
ovale. Disposez les navettes sur la plaque à pâtisserie préalablement
beurrée. Avec la pointe du couteau, incisez chaque navette au milieu,
dans le sens de la longueur. Laissez reposer 1 ou 2 heures dans un
endroit tempéré.

Mettez la plaque dans le four à température moyenne (180°).
Laissez cuire 15 à 20 minutes.

- 
- 

- 