

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.

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

Schokoschnitten ❄

Zutaten

250g gemahlene Mandeln
250g geriebene Schokolade
250g Butter
250g Zucker
100g Mehl
6 Eier

Belag: Halbierte Mandeln und Schokoladenkuvertüre

Zubereitung

Die Eier trennen und die Eigelb mit dem Butter und dem Zucker schaumig rühren. Die Mandeln, Schokolade und das Mehl unterrühren. Das Eiweiß schaumig schlagen und vorsichtig mit einem Spatel unterheben.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Für den Belag eine handvoll Mandeln kurz in kochendes Wasser geben, die Haut entfernen und

halbieren. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf gleichmäßig darauf glatt verstreichen. Im Backofen (keine Umluft) rund 20 Minuten backen. Noch warm mit der Kuvertüre bestreichen, mit den halbierten Mandeln belegen und in Rechtecke schneiden.



Schokoschnitten

Cantuccini

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

Mandelbutterkuchen

Zutaten

1 Becher Sahne (den Becher weiterbenutzen)
1 Becher Zucker
2 Becher Mehl
3 Eier
2 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver (ca. 10-15g)
1 Prise Salz

Zubereitung

Sahne, Zucker, Eier, Salz verrühren; Mehl und Backpulver löffelweise unterrühren.

Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 15 min bei 150 Grad backen.

160 g Butter + 1 Becher Zucker schmelzen, mit 100 g Mandelblättchen mischen. auf dem Teig verstreichen. ca. 15 min weiter backen.