

## ***Butterplätzchen***

### Zutaten (für ca. 80 - 100 Stück)

750 g Mehl  
500 g Butter  
250 g Zucker  
4 Eigelb  
3 TL Backpulver  
abgeriebene Schale 1 Zitrone  
Salz

Zucker, Butter, wenig Salz. Eigelb und abgeriebene Zitronenschale schaumig rühren.  
Mehl und Backpulver mischen und alles zusammen zu einem Teig kneten.  
1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.  
Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, Plätzchen ausstechen, mit Eigelb bepinseln, mit Streuseln o. ä. verzieren und backen bis sie leicht hellbraun sind.

## ***Spritzgebäck***

### Zutaten (für ca. 80 Stück)

400 g Mehl  
300 g Butter  
150 g Zucker  
2 Vanilleschoten (Mark)  
4 Tropfen Zitronenaroma  
Salz  
150 g Schokolade oder Kuvertüre

Zucker, Butter, wenig Salz und Gewürze schaumig rühren.  
Mehl dazu geben und alles zu einem Teig kneten.  
Teig durch die Gebäckpresse oder einen Spritzbeutel auf das Blech spritzen und backen.  
Nach dem Abkühlen die Schokolade Schmelzen und Plätzchen halb eintauchen.

## ***Nikolaushäufchen***

### Zutaten (für ca. 80 Stück)

500 g Mehl  
400 g weiche Butter  
250 g Zucker  
1 Vanilleschote (Mark)  
4 Eigelb  
2 EL Sahne  
abgeriebene Schale 1 Zitrone  
Salz  
200g Rosinen  
200 g gehackte Mandeln  
200 g Zitronat

Zucker, Butter, Eigelb, Sahne, Salz und Gewürze schaumig rühren.  
Mehl dazu geben und alles zu einem Teig kneten. Rosinen, Mandeln und Zitronat unterkneten.  
Vom Teig mit 2 angefeuchteten Teelöffeln kleine Häufchen abnehmen, auf das Blech setzen, mit Eigelb bepinseln und backen.

## **Cornflakes-Haferflocken-Plätzchen**

### Zutaten (für ca. 80 Stück)

400 g Cornflakes mit Vollkorn  
600 g kernige Haferflocken  
500 g Butter  
400 g Zucker  
4 Eier  
1 Vanilleschote (Mark)  
50 g Mehl  
1 TL Backpulver

Butter in einem Topf zerlassen und Cornflakes und Haferflocken unterheben. Zucker und Eier schaumig rühren, Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls zusammen mit dem Vanillemark unterrühren. Vom Teig mit 2 angefeuchteten Teelöffeln kleine Häufchen abnehmen, auf das Blech setzen, mit Eigelb bepinseln und backen.

## **Makronen**

### Zutaten (für ca. 80 Stück)

8 Eiweiß  
1 TL Salz  
150 g Puderzucker  
400 g geriebene Nüsse,  
Mandeln oder Kokosraspel  
evt. Backoblaten

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Puderzucker portionsweise drüber sieben und unterheben. Die gemahlene Nüsse, Mandeln oder Kokosraspeln unterheben. Vom Teig mit 2 angefeuchteten Teelöffeln kleine Häufchen abnehmen, auf das Blech setzen (evt. auf die Backoblaten) und bei wenig Hitze vorsichtig backen.