

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.