

REZEPTE

Mohnkipferl

Zutaten für ca. 30 Stück

- 130g Mehl + etwas Mehl zum Ausrollen
- 110g Butter
- 35g Zucker
- ½ Prise Salz
- 50g gemahlene Mandeln
- 1 EL Mohn
- 3 EL Puderzucker

Zubereitung

- Butter, Zucker und Salz in einer Schüssel verkneten
- Mehl sieben und zusammen mit den gemahlene Mandeln zur verkneteten Masse hinzugeben
- Zu einem glatten Teig verkneten
- Anschließend zu einem gleichmäßig dicken Strang rollen und für ca. 30 Minuten kühl stellen
- In der Zwischenzeit den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft, Gas Stufe 3) vorheizen
- Von dem gerollten Strang ca. 1 cm dicke Scheiben herunterschneiden und diese Scheiben in ebenfalls ca. 6- 7 cm lange und gleichmäßige Stränge rollen (an den Enden bestenfalls etwas dünner)
- Die Masse zu Kipferl formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
- Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 8-10 Minuten goldbraun backen
- Das Gemisch aus Puderzucker und Mohn gleich nach dem Backen auf die Kipferl streuen (die sollten am besten noch leicht warm sein ☺)

Bienenstichplätzchen

Zutaten für ca. 25 Stück

- 63g Mehl
- 2 kleine Eier (alternativ ein „normales“)
- 62g Butter
- 50g Zucker
- ½ Prise Salz
- ¼ TL Zimt
- 20g getrocknete Cranberries
- 12g gehackte Pistazien
- 20g Mandelblättchen
- ½ EL brauner Zucker

Zubereitung

- Ei trennen
- Butter, Zucker und Salz mit dem Mixer cremig aufschlagen bis sich die Butter weiß verfärbt
- Eigelb nach und nach dazugeben und erneut aufschlagen bis alles verbunden ist
- Mehl und Zimt sieben und zusammen per Hand unter die aufgeschlagene Butter mischen
- Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen
- Den Teig zwischen zwei Bögen Backpapier geben, leicht flach drücken und ca. 20 Minuten kühl stellen
- Inzwischen die Cranberries hacken und mit Pistazien, Mandelblättchen und braunem Zucker mischen
- Teig zwischen Backpapier ausrollen, auf das Backblech ziehen und das obere Papier lösen
- Eiweiß verquirlen, Oberfläche dünn bestreichen, die Nuss-Zucker-Mischung darüber streuen und etwas andrücken
- Die Teigplatte auf der unteren Schiene im Backofen ca. 12 Minuten backen
- Noch heiß in die gewünschte Größe schneiden und auskühlen lassen

Spitzbuben

Zutaten für ½ Blech

- 125g Mehl + etwas Mehl zum Ausrollen
- 100g Butter
- 50g Zucker
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 1 kleines Ei
- 75g gemahlene Mandeln
- ½ Prise Salz
- Rote Marmelade/Gelee
- Puderzucker zum Abstauben

Zubereitung

- Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker in einer Schüssel verkneten
- Ei dazu geben und ebenfalls gleichmäßig verkneten
- Mehl sieben und zusammen mit den gemahlenden Mandeln zur verkneteten Butter geben
- Alles zu einem glatten Teig verkneten und für ca. 30 Minuten kühl stellen
- In der Zwischenzeit den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft, Gas Stufe 3) vorheizen
- Im nächsten Schritt die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig in die gewünschte Dicke ausrollen
- Mit einem runden Ausstecher mit gezacktem Rand (ca. 5 cm Durchmesser) Plätzchen ausstechen
- Aus der Hälfte der Plätzchen je nach Belieben kleine Sterne, Herzen oder Löcher mittig ausstechen
- Die übrig gebliebenen Teigreste können erneut verknetet und zu weiteren Plätzchen geformt werden
- Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech legen und bei 180 Grad ca. 10 Minuten goldbraun backen (es empfiehlt sich, Unter- und Oberteile separat zu backen)
- In der Zwischenzeit die Marmelade oder den Gelee mit einem Schuss Wasser im Topf aufkochen
- Nach dem Backen die Plätzchen, die in der Mitte ausgestochen wurden, gleichmäßig mit Puderzucker abstauben und im Anschluss auf die Plätzchen ohne Loch mittig setzen
- Heiße/r Marmelade/Gelee vorsichtig mit einem Abfülltrichter in der Mitte auffüllen und abkühlen lassen