

# Ausstecherle

## Arbeitsplan:

- \* 2-3 Bleche mit Backpapier belegen
- \* Backofen auf 180°C Umluft vorheizen
- \* Teig zubereiten
- \* Ausstecherle auf dem Blech verteilen und verzieren
- \* ca 10 Minuten backen
- \* Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen

Zutaten	Zubereitung	Hinweise/Küchengeräte
125 g Butter 100g Zucker 1Pr. Salz 1 Ei 250 g Mehl abgeriebene Zitronenschale	Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem Mürbteig kneten.  Das Mehl sieben!	

- Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1-2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen
- Den Teig ca 4mm dick ausrollen
- Plätzchen ausstechen → setze die Formen platzsparend dicht aneinander
- Die Ausstecherle auf ein Backblech legen.
- 1 Eigelb +1 EL Milch mischen und die Ausstecherle damit bestreichen
- Ausstecherle mit Streusel etc. verzieren
- Ca 10 min bei 180 °C Umluft backen

# Gelee-Spitzbuben

Zutaten	Zubereitung
150 g kalte Butter 75 g Puderzucker 1 Pr. Salz 1 P. Vanillezucker Je ¼ TI Kardamom, Zimt, Nelke	Die Zutaten in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und glattrühren.
150 g Mehl 150 g gemahlene Mandeln 1 Ei	Mehl und Mandeln mischen und zum Teig dazugeben. Das Ei verquirlen und dazugeben.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Alle Zutaten mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten.</li><li>• Den Teig ca 2 Std. kühlen.</li></ul>	
Den Backofen auf 130° Umluft vorheizen Den Teig portionsweise ca 4 mm ausrollen Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 12-15 min zartbraun backen	
Die Plätzchen auf einem Gitter auskühlen lassen. Die Hälfte der Plätzchen mit Gelee oder Marmelade bestreichen. Auf die mit Marmelade bestrichenen Plätzchen ein zweites Plätzchen setzen.	

## Arbeitsplan:

1. 2-3 Bleche mit Backpapier belegen
2. Backofen vorheizen: **130°C, Umluft**
3. Teig zubereiten und kühl stellen
4. Arbeitsfläche und Teigroller dünn mit Mehl bestäuben
5. Teige portionsweise ausrollen (knapp 5 mm)
6. Plätzchen ausstechen
7. Plätzchen ca 12-15 min backen
8. Plätzchen auskühlen lassen
9. Plätzchen mit Gelee besteichen und aufeinandersetzen

# Haselnussmakronen

**Vorbereitung:** Backofen auf 160°C Umluft vorheizen  
Backbleche mit Backpapier auslegen

Zutaten	Zubereitung	Hinweise
4 Eiweiss 250 g Puderzucker	Eiweiss <b>sehr steiff</b> schlagen, Puderzucker sieben, löffelweise in den steifen Eischnee ein- rühren, <b>5 Minuten</b> iterrühren	Küchenmaschine mit Schneebeesen Sieb Schüssel Teigschaber
200–250 g gemahlene Haselnüsse 3 TL Zimt	Nüsse und Zimt mit dem Koch- löffel in dem Eischnee einrühren.  Runde Makronen mit 2 Kaffeelöffeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen oder auf Mürbteigausstecherle.	Achtung: Haselnüsse mit dem <b>Kochlöffel</b> unterhaben!!!  2 Teelöffel

**Backen:** ca. 12 Minuten

# Husarenkrapferl

Zutaten	Zubereitung	Hinweise
150g weiche Butter 150g Zucker 1P. Vanillezucker Salz 2 Eigelb	Die Butter in kleine Stücke teilen und in eine Rührschüssel geben. Alles mit dem Rührgerät verrühren.	
100 g gemahlene Nüsse  200 g Mehl	Die Nüsse und das Mehl vermischen und auf ein großes Backbrett geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und das Butter-Zucker-Gemisch geben.  Alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten.  Den Teig im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen.	
	Aus dem Mürbeteig mit bemehlten Händen eine etwa 3 cm dicke Rolle formen. Von der Rolle etwa 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Kugeln daraus formen und in jede Kugel mit einem Kochlöffelstiel eine kleine Vertiefung drücken.	Den Backofen auf 200°C vorheizen.
	Die Krapferl auf ein Backblech legen. In die Vertiefung der Krapferl mit einem kleinen Löffel Johannisbeer-gelee füllen.  Bei 200°C 12-15 min backen.	Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

# Kokos-Makronen

Zutaten	Zubereitung
4 Eiklar 1 Pr. Salz 150 g Zucker 1 P. Vanillezucker	Das Eiklar sehr steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker und das Salz unter den Eischnee heben.
65 g Quark 4 Tropfen Bittermandelöl 200 g Kokosraspeln	Die übrigen Zutaten zur Eischneemasse geben und unterheben.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf das Backblech (mit Backpapier) setzen und ca 15 min bei 170 °C backen.</li><li>• Alternativ kann man die Makronen auch mit dem Spritzbeutel auf das Blech spritzen.</li></ul>	

## Arbeitsplan:

1. Masse zubereiten und kurz quellen lassen
2. Bleche mit Backpapier belegen
3. Backofen vorheizen: 170°C Umluft
4. Kokoshäufchen auf das Backblech setzen
5. **Backen: ca 15 min (Kokos-Makronen sollen noch fast weiß sein).**

Nachdem die Makronen abgekühlt sind, kann man sie zur Hälfte in Schokoladenkuvertüre tauchen.

## Nougat-Taler

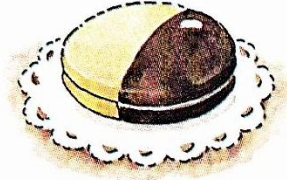
250 g Mehl auf die Backunterlage sieben, Mulde eindrücken, auf den Rand

75 g Zucker,  
1 EL Vanillezucker,  
150 g gemahlene  
Haselnüsse,

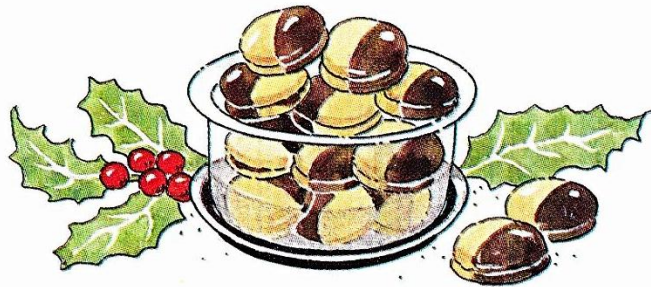
$\frac{1}{2}$  TL Backpulver und  
200 g Butter in Flöckchen geben.

1 Ei in die Mulde geben, alles rasch verkneten und den Teig kühl stellen. Teig ausrollen und mit einem Wichtel Taler ausstechen. Auf ein gefettetes Backblech legen und ca. 10 Min. bei 175° C backen.

200 g Nougatmasse im Sieb-Servierer schmelzen  
Die Hälfte der erkalteten Taler auf der Unterseite damit bestreichen und die anderen mit der Unterseite daraufsetzen. Zur Hälfte in aufgelöste Kuvertüre tauchen.



Backunterlage, Küchensternchen, Teigschaber, Große Rührschüssel,  
Teigrolle, Vier Wichtel (4), Große Tafelfeinen (2)



# Spritzgebäck

Zutaten	Zubereitung
250 g Butter 200 g Zucker 2 Eier 1P. Vanillezucker	Butter und Zucker Eier und Vanillezucker in der Rührschüssel der Küchenmaschine schaumig rühren.
500 g Mehl 125 g gemahlene Haselnüsse	Mehl und Haselnüsse darunter arbeiten.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Teig 1 Stunde kalt stellen</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Teig portionsweise durch den Fleischwolf mit Spritzgebäckaufsatz drehen</li><li>• Die Teigschlange dabei auf einem Brett auffangen</li><li>• Die Teigschlange in ca 10 cm lange Stücke schneiden</li></ul>	

## Arbeitsplan:

1. Teig zubereiten
2. Bleche mit Backpapier belegen
3. Arbeitsbrettchen bereitlegen
4. Backofen vorheizen: 180°C Umluft
5. Teig durch den Fleischwolf drehen oder durch einen Spritzbeutel
6. Teigschlange in Stücke schneiden
7. Teigstücke leicht verdreht zu einem Ring auf die Bleche legen
8. **Backen: ca 10 – 15 min, goldgelb**
9. Spritzgebäck auskühlen lassen
10. **Glasur herstellen:**
  - 150 g Kuvertüre im Wasserbad oder der Mikrowelle auflösen.
  - Spritzgebäck zur Hälfte darin eintauchen
  - Auf Backpapier legen und an der Luft trocken lassen

# Vanillekipferl

Zutaten	Zubereitung
50 g Mandeln gemahlen 50 g. Haselnüsse gemahlen 200 g Mehl 70 g Zucker 1 Pr. Salz 200 g Butter	Alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten
<ul style="list-style-type: none"><li>• Den Teig 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen</li><li>• Backofen auf 190 °C vorheizen</li><li>• Den Teig zu Hörnchen formen</li><li>• Auf der mittleren Schiene ca. 10 min goldgelb backen</li></ul>	
5 P. Vanillezucker mit 1 Tasse gesiebttem Puderzucker mischen	

Nach dem Backen die Kipferl etwas abkühlen lassen und dann noch warm vorsichtig im Zucker wenden.



# *Zebraplätzchen*

Zutaten	Zubereitung
<b>Heller Teig:</b> 300 g Butter 150 g Zucker 1 P. Vanillezucker 1 Pr. Salz	Die Zutaten in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und glatt rühren.
300 g Mehl	Mehl in die Rührschüssel sieben.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Zutaten mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten.</li> <li>• Den Teig in <b>2 Portionen</b> halbieren!!!</li> </ul>	
<b>Dunkler Teig:</b> 30 g Kakaopulver evtl. etwas Butter	Kakao unter <b>1 Teigportion</b> kneten.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den hellen und den dunklen Teig in Frischhaltefolie 15-30 min im Kühlschrank ruhen lassen.</li> </ul>	

## Arbeitsplan:

1. 2-3 Bleche mit Backpapier belegen
2. Backofen vorheizen: **180°C, Ober- /Unterhitze**
3. 1 Eiklar (Eiweiß) mit der Gabel verquirlen
4. Arbeitsfläche und Teigroller dünn mit Mehl bestäuben
5. Teige rechteckig ausrollen (Knapp 5 mm)
6. helle Teigplatte mit Eiklar bestreichen
7. dunkle Teigplatte darauflegen
8. Teigplatte zu Rollen formen (ca 3-4 cm Durchmesser)
9. Scheibchen abschneiden (ca 5 mm dick) und aufs Blech legen
10. **Backen: mittlere Schiene, ca 10 min, hellgelb**
11. Abkühlen lassen und in Dose verpacken

# *Zitronenherzen*

Zutaten	Zubereitung
250 g Butter 200 g Zucker 1Prise Salz 6 Eigelb abgeriebene Schale und 2 EL Zitronensaft von einer unbehandelten Zitrone	Butter und Zucker in der Rührschüssel der Küchenmaschine schaumig rühren. Salz, Eigelb und die abgeriebene Schale einer Zitrone und den Zitronensaft unterrühren und schaumig schlagen.
500 g Mehl 1 TL Backpulver	Mehl und Backpulver darunter arbeiten.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teig 1 Stunde kalt stellen</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teig ausrollen und Herzen ausstechen</li> </ul>	

## **Arbeitsplan:**

1. Teig zubereiten
2. Bleche mit Backpapier belegen
3. Herz-Ausstecher bereit legen
4. Backofen vorheizen: 180°C Umluft
5. Teig ausrollen
6. Herzen platzsparend ausstechen und auf die Bleche legen
7. **Backen: ca 10 min, goldgelb**
8. Herzen auskühlen lassen
9. **Glasur herstellen:**
  - 200g Puderzucker
  - 1 EL Zitronensaft
  - 1EL heißes Wasser

}

verrühren und Plätzchen damit  
bestreichen
10. Herzen an der Luft trocknen lassen, bis die Glasur fest ist