

## In der Weihnachtsbäckerei...

### Vanillekipferl

#### Zutaten:

- 300 g Mehl
- 250g Butter
- 125 Zucker
- 3 Eigelb
- 125g abgezogene, geriebene Mandeln
- 2 Päckchen Vanillezucker

#### Und so geht's:

Zuerst den Zucker mit dem Eigelb verrühren. Dann nach und nach die Butter, das Mehl und die Mandeln zu einem Knetteig verarbeiten und eine Stunde kalt stellen. Aus dem Teig kleine Kipferl (Hörnchen) formen, auf einem gefetteten Blech bei 175 bis 195 Grad backen und noch heiß in dem Vanillezucker wälzen.

### Zimtsterne

#### Zutaten:

- 3 Eiweiß
- 250g Puderzucker
- 275g Mandeln
- 1 Teelöffel Zimt
- Bei beliebigen etwas Rum
- Abgeriebene Zitronenschale

#### Und so geht's:

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, nach und nach den gesiebten Puderzucker hinzufügen. 4 Esslöffel Eischnee zum Bestreichen abnehmen. Die geriebene Schale mit den Mandeln, dem Zimt und vorsichtig mit dem Eischnee vermengen. Den Teig auf einem mit Puderzucker bestreutem Backblech ca. 6-7 mm dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf einem mit gut gefetteten Pergamentpapier ausgelegtem Blech legen. Den zurückgehaltenen Eischnee mit etwas Rum zu streichfähiger Glasur verrühren, die Sterne damit überziehen und bei 140-160 Grad in 30-40 Minuten backen.

### Makronen

#### Zutaten:

- 3 Eiweiß
- 250g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 250g Mandeln, Nüsse oder Kokosraspeln
- Kleine Oblaten

### Und so geht's:

Eiweiß zu steifen Schnee schlagen, nach und nach Zucker (am besten Puderzucker), Vanillezucker und Salz hineinrühren, die abgezogene und fein geriebenen Mandeln mit der Eiweißmasse vermengen (Nüsse mit der dunklen Haut reiben, Kokosraspeln ohne Vorbereitung verwenden). Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf Oblaten setzen, in 20 bis 30 Minuten bei 150-160 Grad backen.

Abwandlung: Makronen Masse mit einem Esslöffel Kakao oder geriebener Schokolade verrühren.

### **Spritzgebäck**

#### Zutaten:

- 250 g Zucker
- 1 Ei
- 375g Mehl
- 250g Butter
- 125 geriebene Haselnüsse oder Mandeln
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Nach Belieben Kuvertüre

### Und so geht's:

Butter schaumig rühren, mit den übrigen Zutaten zu einem nicht zu lockeren Teig verarbeiten. Einige Stunden oder über Nacht ruhen lassen. Teig auf ein Blech spritzen z.B. in O-, S- oder I-Form. Bei 175-200 Grad in etwa 15-20 Minuten hellgelb backen und nach Belieben mit Kuvertüre verzieren.

### **Knetteig zum Ausstechen**

#### Zutaten:

- 500g Mehl
- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 2 Eier
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Abgeriebene Schale einer Zitrone
- 3 feingeriebene bittere Mandeln
- 250g Butter oder Margarine

### Und so geht's:

Die Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel geben und gut verrühren. Als nächstes die Butter sowie die abgeriebene Zitronenschale dazugeben und ebenfalls gut verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und den Mandeln nach und nach zu der Masse dazugeben und solange kneten bis es eine homogene Masse ergibt. Den Teig ca. 30-40 Minuten ruhen lassen und anschließend auf einem gefetteten Blech ausrollen und nach Belieben mit Förmchen ausstechen. Anschließend den Teig 8-12 Minuten bei 175-200 Grad backen.

Tipp: Mit Zuckerguss, Schokolade und Streuseln können schöne Verzierungen entstehen.

