

Möbelkreis- Weihnachtsbäckerei



Knuspermandeln

Zutaten:

- 100 g geschälte Mandeln
- 50 g Zucker
- 1 Prise Ingwerpulver

Zubereitung:

Zucker, Wasser und Ingwerpulver auf einem Teller miteinander verrühren. Die Mandeln zufügen und mit dem Sirup vermischen.

In der Mikrowelle offen bei 850 Watt ca. 5 Minuten knusprig werden lassen. Zwischendurch mehrmals umrühren.

Honigkuchen auf dem Blech

Zutaten:

- | | | |
|-------------------|-----------------------|------------------------------------|
| - 375 g Honig | - 3 Eier | - 1 Pk. Backpulver |
| - 200 g Zucker | - 1 EL Zimt | - 50 g Kakao |
| - 125 g Margarine | - 1/2 Nelken gemahlen | - 125 g Haselnusskerne
gemahlen |
| - 3 EL Milch | - 500 g Mehl | |

Zubereitung:

Honig, Zucker, Margarine, Milch in einem Topf auf der Kochstelle erhitzen und wieder abkühlen lassen. Dann die Masse cremig rühren. Eier und Gewürze zufügen und ebenfalls verrühren.

Zuletzt das mit Backpulver und Kakao vermischte Mehl und die Haselnüsse zufügen und unterrühren. Den Teig auf dem Backblech verteilen und 30 Minuten bei 160°C Heißluft (30 Minuten bei 190°C Ober-/Unterhitze) backen.

Nach dem Auskühlen mit der hellen Schokoladenglasur bestreichen. Mit der dunklen Glasur ein beliebiges Muster auf die helle Glasur zeichnen. Vor dem Erstarren der Glasur den Honigkuchen in 25 Stücke schneiden. Der Honigkuchen bleibt, in einer gut verschlossenen Blechdose, einige Wochen saftig!

Schneebällchen

Zutaten:

- 125 g Mehl
- 250 g Speisestärke
- 250 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker

Zum bestäuben:

- 100 g Puderzucker
- 100 g ganze Haselnüsse

Zubereitung:

Mehl, Speisestärke, Butter, Puderzucker und Vanillinzucker zu einem glatten Teig verrühren. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen und eine ganze Haselnuss in die Mitte drücken.

Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 20 - 25 Minuten bei 50 - 170 °C Heißluft (12 - 15 Minuten bei 180 - 200°C Ober-/Unterhitze) backen.

Die Schneebällchen sollen fast die Farbe des ungebackenen Teiges behalten, d.h. noch hell sein. Die noch warmen Schneebällchen mit Puderzucker bestäuben. Die Teigmenge entspricht ca. 120 Stück.

Zimtkipferl

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1/2 TL Zimter
- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker

Zubereitung:

Zutaten miteinander verrühren und daraus die Kipferl formen. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 15 - 20 Minuten bei 160 °C Heißluft (15 Minuten bei 170 - 180°C Ober-/Unterhitze) backen.

Cookies

Zutaten:

- 150 g Butter
- 100 g brauner Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 180 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 100 g gehackte Nüsse
- 150 g Schokotropfen

Zubereitung:

Zutaten miteinander verrühren. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 20 Minuten bei 160 °C Heißluft (16 - 20 Minuten bei 170 - 180°C Ober-/Unterhitze) backen.