

Die besten Rezepte unserer

1. Pennigsehler Plätzchen Party



Gebäck 1 Teig - 4 Varianten

etwa 120 Stück	
Für das Backblech:	Backpapier
Knetteig	350 g Weizenmehl
	1 gestrichenen TL Backpulver
	100 g Zucker
	200 g weiche Butter oder Margarine
	1 Ei (Größe M)
Müsli-Taler	60 g Dr. Oetker Vitalis Knusper Pop Müsli Karamell
Schoko-Taler	50 g Edel-Kuvertüre
	1 Pck. Bourbon Vanille-Zucker
Erdnuss-Taler	30 g gesalzene Erdnusskerne
	25 g Schoko-Tröpfchen
Kokos-Orangen-Taler	30 g Kokosraspel
	1 EL Zucker
	1 EL Orangenlikör oder -saft
	1 Pck. geriebene Orangenschale
	25 g gehackte Pistazien

Zubereitung:

1. Vorbereitung	Für die verschiedenen Sorten Müsli, Kuvertüre und Erdnüsse jeweils separat grob hacken.
2. Knetteig	Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster und dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in 4 gleich große Portionen teilen.
3. Keksvarianten	Ein Teigviertel mit Müsli, ein Viertel mit Kuvertüre und Vanille-Zucker sowie ein Viertel mit Erdnüssen und Schoko-Tröpfchen verkneten. Für die Kokos-Orangen-Taler von den Kokosraspeln etwa 1 EL beiseite stellen. Übrige Raspel mit Zucker, Likör, Orangenschalen und Pistazien mit der letzten Teigportion verkneten. Alle Teigportionen zu gut 20 cm langen Rollen formen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
	Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C, Heißluft etwa 160°C
	Rollen jeweils in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und 10 - 12 Minuten backen (mittlere Schiene). Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und abkühlen lassen.



Haselnusstaler

etwa 22 Stück	
Für das Backblech:	Backpapier
Knetteig	115 g Weizenmehl
	100 g weiche Butter oder Margarine
	50 g Zucker
	75 g gemahlene Haselnüsse
	1 Eigelb (Größe M)
Zubereitung:	<p>Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührers zum Teig verkneten. Teig zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 45 Min. kalt stellen.</p> <p>Vom Teig walnussgroße Stücke abnehmen, in der Handinnenfläche kurz durchkneten, dann zur Kugel formen. Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einer Gabel leicht eindrücken.</p> <p>Im heißen Ofen bei 180°C (Umluft 160°C) 8-10 Minuten backen. Abkühlen lassen</p>



Schwarz-Weiss-Gebäck

etwa 40 Stück	
Für das Backblech:	Backpapier
Zutaten:	125 g weiche Butter oder Margarine
	70 g Zucker
	1 Bourbon-Vanillezucker
	2 Eigelb
	225 g Weizenmehl
	ca. 4 EL Sahne
	2 EL Kakaopulver
	50 g Nougat
	50 g dunkle Schokolade
	Ausserdem Mehl zum Ausrollen
Zubereitung:	<p>Butter, Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Sollte dieser zu krümelig ausfallen, kann man esstöffelweise die Sahne hinzufügen.</p> <p>Gut ein Drittel des Teiges abnehmen und 1 EL Kakaopulver und das Nougat unterkneten. Beide Teige in Folie gewickelt etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen.</p> <p>Den Backofen auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.</p> <p>Den hellen Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen und beispielsweise Sterne ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit flüssiger Sahne bepinseln und im vorgeheizten Backofen etwa 8 Minuten backen.</p> <p>Den dunklen Teig ebenfalls ausrollen und beispielsweise Monde (die etwas größer sein sollten als die Sterne) ausstechen. Ebenfalls 8 Minuten backen. Auskühlen lassen.</p> <p>Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit jeweils einem Klecks einen Stern auf einen Mond kleben.</p>



Wiener Zimtringerl

etwa 36 Stück	
Für das Backblech:	Backpapier
Mürbeteig	150 g Weizenmehl
	70 g Zucker + 200 g zum Wenden
	1 Eigelb (Größe M)
	150 g Butter oder Margarine
	70 g gemahlene Mandeln
	1 TL Zimt + 4 TL zum Wenden
	Abrieb 1/2 Zitrone
Zubereitung:	<p>Für den Mürbeteig Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, eine Mulde hineindrücken. 70 g Zucker und das Eigelb in die Mulde geben. Butter in kleine Würfel schneiden, auf dem Mehrrand verteilen. Anschließend Mandeln, 1 TL Zimt und Zitronenschale darüberstreuen. Mit den Händen den Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen.</p> <p>Teig auf der Arbeitsfläche zu dünnen Rollen formen, von diesen kleine Stücke abschneiden. Teilstücke mit den Händen zu schmalen Strängen rollen und zu Ringen formen.</p> <p>Mit viel Abstand (die Ringe laufen auseinander) auf einem mit Backpapier belegten Blech im heißen Ofen bei 180°C (Umluft 160°C) je nach Dicke 10-15 Minuten backen.</p> <p>Restliche 200 g Zucker und 4 TL Zimt in einem tiefen Teller mischen. Heiße Ringerl vorsichtig darin wenden und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.</p>



Vanille Spritzgebäck

Für das Backblech:	Backpapier
Zutaten:	125 g Butter
	1 Ei (Größe M)
	100 g Puderzucker
	Vanillearoma oder -zucker
	200 g Mehl
	50 g Speisestärke
Zubereitung:	Butter, Ei, Puderzucker und Vanillearoma aufschlagen. Mehl und Speisestärke unterrühren und 1 Std. kalt stellen. Mit dem Spritzbeutel Plätzchen drücken und bei 180°C Umluft ca. 10 Minuten backen.



Nussspitzbuben mit Glühweingelee

Für das Backblech:	Backpapier
Zutaten	
... für das Gelee:	200 ml Rotwein
	1 Aufgussbeutel Glühweingewürz
	200 g Gelierzucker (1:1)
... für den Teig:	400 g Mehl
	2 Eier (Größe M)
	200 g Zucker
	100 g gemahlene Haselnüsse
	240 g weiche Butter
Zubereitung:	<p>Am Vortag den Wein erwärmen, Aufgussbeutel mit Gewürzen 4 Minuten darin ziehen lassen, herausnehmen. Gelierzucker zufügen, aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. In ein Schraubglas abfüllen, über Nacht gelieren lassen.</p> <p>Für den Teig alle Zutaten verkneten, zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen. Teig portionsweise 2 mm dick ausrollen, Runde Plätzchen (4 cm) ausstechen, aus der Hälfte in der Mitte einen kleinen Stern ausstechen.</p> <p>Backofen auf 180°C vorheizen. Die Plätzchen auf mit Backpapier belegte Ofenbleche legen und 8 bis 10 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen. Glühweingelee leicht erwärmen und dabei glattrühren. Die ungelochten Plätzchen mit Gelee bestreichen, mit einem gelochten Plätzchen zusammensetzen und mit Puderzucker bestäuben.</p>



Mandel-Plätzchen

Für das Backblech:	Backpapier
Zutaten:	125 g Butter
	150 g Zucker
	1 Päckchen Vanillezucker
	1 Prise Salz
	1 Ei (Größe M)
	80 g gehackte Mandeln
	90 g Haferflocken
Zubereitung:	<p>Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und das Ei schaumig rühren. Die anderen Zutaten dazugeben. Mit feuchten Händen kleine Kugeln formen und diese nicht zu dicht nebeneinander auf ein Backblech setzen.</p> <p>Bei 190°C ca. 15 Minuten backen.</p>



Mandelherzen

Für das Backblech:	Backpapier
Zutaten:	125 g Butter
	100 g brauner Zucker
	Vanille
	1 TL Zimt
	1 Ei (Größe M)
	125 g gemahlene Mandeln
	100 g Vollkorn- oder Buchweizenmehl
zum Betreichen	Orangemarmelade
zum Besteuern	Mandelblätter

Zubereitung:

Teig aus den Zutaten bereiten.
Anschließend kühlen.

2 mm dicke Herzen ausstechen.
Backen - anschließend mit Konfitüre
bestreichen und Mandelblätter auflegen.

Bei 175°C ca. 20 Minuten backen.



Mandeltraum

Für das Backblech:	Backpapier
Zutaten:	400 g Marzipan Rohmasse
	200 g Puderzucker
	2 Eiweiß
	3 Tropfen Bittermandelaroma
	Mandeln gehobelt
	Kuvertüre, dunkel
Zubereitung:	<p>Die Rohmasse in der Mikrowelle oder im Backofen leicht erwärmen, da sie sich dann besser verarbeiten lässt. Mit dem Puderzucker und dem Aroma verkneten und das steiggeschlagene Eiweiß darunter arbeiten.</p> <p>Mit Hilfe von 2 Teelöffeln Kugeln formen und in den Mandelblättern wenden.</p> <p>Bei 180°C auf der zweiten Schiene circa 12 bis 15 Minuten backen.</p> <p>Kuvertüre schmelzen und die fertigen Kekse kurz eintauchen.</p>

