

“Cookies! Me eat!”

— *Cookie Monster*



Plätzchen

Ein Kompendium

Sarah Wedrich

KANGAROO PRESS

Plätzchen

Ein Kompendium

Sarah Wedrich

20. Februar 2023

Plätzchen — Ein Kompendium

Sarah Wedrich

sarah@wedrich.org

<https://www.wedrich.org>

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	11
1 Anisplätzchen	12
2 Anisplätzchen, bunt	13
3 Anisbögen	14
4 Anisbrezeln	15
5 Apfel-Spekulatius	16
6 Basler Leckerli (Häusschen)	17
7 Baumkuchenspitzen	18
8 Berliner Brot	19
9 Bethmännchen	20
10 Bethmännle	21
11 Bittermandelkringel	22
12 Blutorangenplätzchen	23
13 Butter-Vanille-Gebäck	24
14 Cappuccino-Schokokekse	25
15 Cashew-Ingwer-Kipferl	26
16 Chai-Knuffs	27
17 Christbaumkekse	28
18 Christsterne	29
19 Cranberry-Makronen	30
20 Cranberry-Pistazien-Knuspers	31
21 Cranberry-Pistazien-Hafer-Berge	32
22 Dattelbrötchen-Busserln	33
23 Dattel-Aprikosen-Kugeln	34

24	Dominoecken	35
25	Dominospitzen	36
26	Erdnussherzen	37
27	Erdnusskekse	38
28	Florentinerli	39
29	Fruchtstollen	40
30	Gewürzschnitten	41
31	Hanseaten	42
32	Haselnussmakronen	43
33	Haselnussstängli	44
34	Hausfreunde	45
35	Heinerle	46
36	Helenenschnitten	47
37	Herzprinten	48
38	Himbeertörtchen	49
39	Hippenröllchen	50
40	Honigkuchen	51
41	Husaren	52
42	Husarenkrapfen	53
43	Ischler Plätzchen	54
44	Kakaostollen	55
45	Kakao-Mandel-Stollen	56
46	Känguru-Kekse	57
47	Kardamom-Knusperle	58
48	Karlsbader Zitronenplätzchen	59

49	Kartoffellebkuchen	60
50	Knusper-Nussrauten	61
51	Kürbiskernölkipferl	62
52	Lebkuchenerliserchen	63
53	Lebkuchen, Elisen	64
54	Lebkuchen, süß	65
55	Lemoncups	66
56	Limettenkipferl	67
57	Limettenplätzchen	68
58	Limetten-Schmand-Ringe	69
59	Linzer Schnitten	70
60	Linzer Streifen	71
61	Lucia's Weihnachtsplätzchen	72
62	Macadamia-Kokos-Sterne	73
63	Macadamia-Walnusssterne	74
64	Makronen	75
65	Makronenecken	76
66	Mandelbögen	77
67	Mandelkipferl	78
68	Mandelwürfel	79
69	Mandolinchen	80
70	Marsalazimtblätter	81
71	Marzipannüsse	82
72	Marzipan-Rosmarin-Kekse	83
73	Masallakugeln	84

74	Mohnaugen	85
75	Mohn-Preiselbeer-Happen	86
76	Mokkoplätzchen	87
77	Mokkoplätzchen	88
78	Mürbteigplätzchen	89
79	Nußbuserln	90
80	Nuß-Mandel-Gebäck	91
81	Nußmonde	92
82	Nuss-Nougat-Stangerl	93
83	Nuss-Schnitten	94
84	Orangen-Marzipan-Kekse	95
85	Orangen-Mohn-Kekse	96
86	Orangenmakronen	97
87	Orangenschnitten	98
88	Orangenschweif	99
89	Orangensterne	100
90	Pariser Stangerl	101
91	Pekakügelchen	102
92	Pekaballs	103
93	Pekannusskekse	104
94	Pfeffernüsse	105
95	Pfeffernüsse, Unmenge	106
96	Pfeffernüsse, süß	107
97	Pinienkernkugeln	108
98	Rahmplätzchen	109

99	Raubutzel	110
100	Rosinenstangen	112
101	Rotbeetinchen	113
102	Rotbeetchen	114
103	Rumhalbmonde	115
104	Rumkugeln	116
105	Sahnelebkuchen	117
106	Salzburger Mozarttaler	118
107	Schneemannkekse	119
108	Schokobällchen	120
109	Schoko-Busserl	121
110	Schoko-Kokosberge	122
111	Schokoladenherzen	123
112	Schokoladenmakronen	124
113	Schoko-Marzipan-Makronen	125
114	Schoko-Minz-Bäumchen	126
115	Schönbrunner Butterhörnchen	127
116	Schönbrunner Krapferl	128
117	Schwarz-Grün-Gebäck	129
118	Schwarz-Weiß-Spiralen	130
119	Schwedische Julkuchen	131
120	Sesamknusperle	132
121	Spekulatius	133
122	Triple-Choc-Lebkuchen	134
123	Trüffelkugeln	135

124	Ulmer Brot	136
125	Vanillebrezeln	137
126	Vanillehörnchen	138
127	Vanillehörnle	139
128	Vanille-S	140
129	VK-Spekulatius	141
130	Walnuss-Balsam	142
131	Weihnachtsblätter	143
132	Whiskyaugen	144
133	Whiskylikör-Sterne	145
134	Zimtschweife	146
135	Zimsternchen, glasiert	147
136	Zimsterne	148
137	Zimtsüßlis	149
138	Zitronenküsschen	150
139	Zitronenwürfel	151
140	Zitrus-Zebrastreifen	152
	Index: Hauptzutaten	153
	Index: Formen und Plätzchenarten	155
	Index: Besonderheiten	156

Vorwort

„That’s what I do: I bake and I know things.“

Das T-Shirt mit dem passenden Snoopie haben mir liebe Freunde zum 31. Geburtstag geschenkt. Da stand das achte Jahr unserer Zootierbäckerei zusammen mit dem Koala und dem Schaf bevor, das zweite Mal mit dem Otter und dem Hasen, das dritte Mal zu sechst.

Backen ist nicht nur eine super Möglichkeit neue Dinge auszuprobieren und dabei zu entspannen, es kommt auch noch was leckeres dabei heraus. Und es ist einfach eine Freude, den Zutaten bei ihrer Metamorphose zuzusehen. Daher kann ich das auch nicht als Aufwand begreifen. In diesem Jahr, dem durchaus faszinierenden 2020, habe ich mich an zuckerfreien Keksen versucht, teilweise waren sie gar gänzlich frei von Kohlehydraten und Süßstoffen.

In Summe waren es damit deutlich über 50 Sorten, die den Ofen verlassen haben. Allerdings kann und will ich das weder als Arbeit noch als Aufwand begreifen. Es macht schlicht riesigen Spaß, nicht nur das Backen selbst, sondern insbesondere die Vorbereitung und Planung. Dank meiner Rezeptdatei ist es ein leichtes eine entsprechende Einkaufsliste mit einem Klick zu erstellen. Und das beste: seit diesem Jahr lässt sie sich automatisch in ein lesbares Buch umwandeln.

Dafür muss ich mich bei meinem über alle Maßen geliebten Känguru bedanken, und ihr auch, sonst könntet ihr das nun nicht lesen. Die häufigste Frage die ich bekomme ist tatsächlich: Warum? — Die Antwort lautet: Warum nicht?

In diesem Sinne: Viel Spaß!

Euer Nasenbär

1 Anisplätzchen

♥	Hauptzutat	Anis
👁	Form	Häufeln
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	10–15 Minuten bei 150 °C
🕒	Ruhezeit	8 Stunden
#	Anzahl	60 Stück
🗓	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 1 TL Anis, gemahlen
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 250 g Zucker

Anleitung

Eier und Zucker 1 Stunde schaumig rühren vorgewärmtes trockenes gesiebtes Mehl sowie Anis zugeben. Bemehltes Blech Häufchen setzen über Nacht in warmen Raum gut trocknen lassen bei schwacher Hitze leichtgelb backen.

2 Anisplätzchen, bunt

♥	Hauptzutat	Anis
👁	Form	Ausstechen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 10 Minuten bei 200 °C
🕒	Ruhezeit	60 Minuten
#	Anzahl	60 Stück
📅	Gebacken	2016
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 2 TL Anis, gemahlen
- 150 g Butter
- 4 Stk Eigelb
- 300 g Mehl
- 40 g Zucker

Außerdem: Lebensmittelfarbe

Anleitung

Mehl mit Anis, Zucker, Butter und Eigelb gut verneken. Teig aufteilen und einfärben, dann ruhen lassen. Dünn ausrollen, Figuren ausstechen, backen.

3 Anisbögen

♥	Hauptzutat	Anis
👁	Form	Formen
📖	Quelle	Eigenkreation
★	Besonderheiten	zuckerfrei
🕒	Backzeit	5–7 Minuten bei 190 °C
#	Anzahl	50 Stück
🍰	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 10 g Anissamen
- 100 g Butter
- 4 Eier
- 60 g Mandelmehl
- 40 g Proteinpulver
- 160 g Stevia-Erythrit
(Süßkraft 1:1 Zucker)
- 10 Süßstoff-Tabs
(Süßkraft je Tab wie 6g Zucker)

Anleitung

Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehrere Backbleche mit Backpapier belegen. 160g Stevia-Erythrit und 10 Süßstofftabs zu feinem Pulver mahlen. 4 Eier mit dem Süßungsmittel in der Küchenmaschine auf höchster Stufe aufschlagen. 100g geschmolzene Butter einlaufen lassen, zuletzt das 60g Mandelmehl und 40g Proteinpulver unterheben.

Teig mit einem Teelöffel in kleinen Portionen auf das Backpapier setzen und möglichst dünn ovalförmig glattstreichen. Mit 10g Anissamen bestreuen.

Achtung: Da die fertig gebackenen Anisplätzchen sehr schnell vom Blech gelöst und gebogen werden müssen, besser pro Backgang nicht mehr als 10 bis 12 Stück (je nach Anzahl der verfügbaren Kochlöffelstiele bzw. Schaumrollenformen) backen!

Im Ofen circa 5 bis 7 Minuten backen.

Herausnehmen, sofort vom Backpapier lösen und noch heiß über Kochlöffelstiele/Schaumrollenformen legen, sodass halbrunde Bögen entstehen. Gebäck darauf vollständig abkühlen lassen (das geht sehr schnell, in der Zwischenzeit kann schon das nächste Blech gebacken werden).

4 Anisbrezeln

♥	Hauptzutat	Anis
👁	Form	Formen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	8–10 Minuten bei 200 °C
🕒	Ruhezeit	60 Minuten
#	Anzahl	60 Stück
📅	Gebacken	2013, 2014, 2015
📈	Häufigkeit	38 %

Zutaten

- 1 TL Anis, gemahlen
- 1 EL Anissamen, gehackt
- 250 g Butter
- 100 g Crème fraîche
- 1 Stk Eigelb
- 400 g Mehl
- 1 EL Milch
- 2 Pck Vanillezucker
- 150 g Zucker

Anleitung

Mehl, Butter in Stückchen, Zucker, Vanillezucker, Crème fraîche und gemahlene Anis zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Teig portionsweise ca. 4 mm dick ausrollen, kalt stellen. Mit einem Ausstecher Motive (z.B. Brezeln, Sterne oder Monde) ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Eigelb und Milch verquirlen, Motive damit bestreichen. Zerstoßene Anissamen auf die Plätzchen streuen. Im heißen Ofen (200 Grad, mittlere Schiene) 8–10 Minuten backen.

5 Apfel-Spekulatius

♥	Hauptzutat	Spekulatius
👁	Form	Ausstechen
📖	Quelle	Maria
★	Besonderheiten	vegan, (zuckerfrei)
🕒	Backzeit	12–15 Minuten bei 180 °C
🕒	Ruhezeit	30 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
📅	Gebacken	2020
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 80 g Agavendicksaft
- 80 g Apfelmus
- 190 g Haferflocken
- 15 g Kokosfett
- 120 g Mandeln, ganz
- 1 TL Orangenschale
- 2 TL Spekulatiusgewürz
- 100 g Walnuss, ganz

Anleitung

Die 180–200g Haferflocken mit 120g Mandeln in einem Standmixer fein mahlen und das Kokosöl erwärmen, bis es flüssig ist.

Die Zutaten mit 80g Apfelmus, 2 EL Walnussmus (alternativ Äpfel und 100g Nüsse pürieren, klappt super), 80g Agavendicksaft, 1 EL Kokosöl, 2 TL Spekulatiusgewürz und 1 TL Orangenschale zu einem festen (nicht zu klebrigen) Teig kneten. Anschließend in Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Min. in den Kühlschrank legen.

Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die gewünschte Spekulatiusform ausstechen.

Auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 180°C für 12–15 Min. backen.

6 Basler Leckerli (Häusschen)

♥	Hauptzutat	Mandel, Orange, Zitrone
👁	Form	Bauen, Dekorieren, Haus
📖	Quelle	Sarahs Oma
★	Besonderheiten	(vegan), Optik
🕒	Backzeit	10–15 Minuten bei 170 °C
#	Anzahl	12 Stück
📅	Gebacken	2020
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 500 g Honig
- 50 ccm Kirschwasser
- 350 g Mandeln, gehackt
- 1000 g Mehl
- 1 TL Nelke
- 100 g Orangeat
- 20 g Zimt
- 100 g Zitronat
- 400 g Zucker

Anleitung

In einer Schüssel 500g Bienenhonig mit 400g Zucker erwärmen, vom Feuer nehmen. Nach und nach 1000g gesiebt Mehl, 350g gehackte Mandeln, je 100g Orangeade und Zitronat (fein geschnitten), 20g Zimt, 1 gestrichener TL Nelken und zuletzt 50 ccm Schwarzwälder Kirschwasser unterrühren. Läßt sich der Teig gar zu schwer mischen, so kann man ihn nochmals leicht erwärmen. 1 cm hoch auf ein bemehltes Blech geben. Backen, heiß schneiden und mit Guß überziehen. Darauf Nüsse oder sonst was setzen.

Anm.: Eignet sich hervorragend zum Hausbau.

7 Baumkuchenspitzen

♥	Hauptzutat	Schokolade
👁	Form	Schneiden, Dekorieren
📖	Quelle	Neukreation
🕒	Backzeit	20 x 1–2 Minuten bei Grill 200 °C
#	Anzahl	40 Stück
🍰	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 7 Eier
- 2 TL Kakaopulver
- 250 g Margarine
- 150 g Mehl
- 1 TL Orangenschale
- 1 Pr. Salz
- 150 g Schokoladenkuvertüre, weiß
- 150 g Schokoladenkuvertüre, Zartbitter
- 100 g Speisestärke
- 1 Stk Vanilleschote
- 1 TL Zitronenschale
- 250 g Zucker

Anleitung

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Margarine und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Eigelbe einzeln unterrühren. Zitronen- und Orangenschale sowie Vanillemark untermischen. Mehl und Speisestärke vermischen und nach und nach unter die Teigmasse rühren. Eiweiße mit Salz steif schlagen und unter den Teig heben.

Teig halbieren und eine Hälfte mit dem Kakao verrühren. Eine Springform (28 Zentimeter Durchmesser) am Boden mit Backpapier auslegen. Den Grill des Backofens vorheizen. Etwa 2 Esslöffel Teig auf dem Backpapier verstreichen und die Schicht im Ofen 1–2 Minuten goldbraun backen. Wieder etwa 2 Esslöffel Teig aufstreichen und goldbraun backen, bis der Teig verbraucht ist, dabei abwechselnd hellen und dunklen Teig verwenden. Aufpassen, dass sie 2 TL Kakao einzelnen Schichten zwar durchgebacken sind, aber nicht zu dunkel werden!

Baumkuchen vollständig abkühlen lassen, dann auf ein Brett stürzen und das Backpapier abziehen. Baumkuchen in ca. 40 Spitzen schneiden: dazu Baumkuchen erst in ca. 3 Zentimeter breite Streifen und anschließend in Dreiecke schneiden.

Kuvertüre getrennt klein hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Baumkuchendreiecke mit der Oberseite in die flüssige Kuvertüre tauchen, etwas abtropfen lassen und auf Kuchengitter legen. Restliche Kuvertüre (ohne Kuchenkrümel, eventuell vorher durch ein feines Sieb streichen) in kleine Spritztüten aus Pergament füllen. Baumkuchenspitzen mit der jeweils anderen Kuvertüresorte und einem Holzstäbchen schlierenförmig verzieren.

8 Berliner Brot

♥	Hauptzutat	Apfelkraut, Kakao
👁	Form	Schneiden
📖	Quelle	Mareike
🕒	Backzeit	ca. 35 Minuten bei 180 °C
#	Anzahl	60 Stück
📅	Gebacken	2020
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 130 g Apfelkraut
- 1 TL Backpulver
- 4 Eier
- 500 g Farinzucker
- 2 EL Kakaopulver
- 150 g Mandeln, ganz
- 300 g Mehl
- 1 TL Muskat
- 1 TL Nelke
- 0.5 TL Salz
- 40 g Zimt
- 200 g Zwieback, gerieben

Anleitung

Zucker, Eier, Wasser hell schaumig aufschlagen, Apfelkraut hinzufügen und untermischen. Trockenen Zutaten mischen und nach und nach zur Zucker-Ei-Masse hinzugeben. Solange rühren bis ein glatter Teig entsteht. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und verstreichen. Teig klebt extrem, am besten mit nassen Händen verstreichen. Mandeln in Reihen in den Teig drücken und bei Ober/Unterhitze 180°C ca. 35 Minuten backen. Anschließend heiß das Backpapier vorsichtig abziehen und in Streifen schneiden.

9 Bethmännchen

♥	Hauptzutat	Marzipan
👁	Form	Formen, Bestreichen
📖	Quelle	Mareike
🕒	Backzeit	ca. 15 Minuten bei 155 °C
#	Anzahl	20 Stück
📅	Gebacken	2020
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 1 Ei
- 4 EL Mehl
- 40 g Mandeln, ganz
- 3 EL Milch
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 60 g Puderzucker
- 200 g Marzipan

Anleitung

Marzipan grob hacken, Puderzucker darüber sieben. Gemahlene Mandeln und Mehl hinzugeben. Ei trennen und das Eiweiß ebenfalls zugeben. Alles miteinander verkneten. Mit den Händen kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Ofen auf 175 Grad (Umluft: 155 Grad) vorheizen. Eigelb mit Milch verquirlen. Jeweils 3 blanchierte Mandeln an eine Teigkugel drücken. Zum Schluss Teigkugeln mit der Eigelb-Milch-Mischung bepinseln. Ca. 15 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen.

10 Bethmännle

♥	Hauptzutat	Marzipan, Grenadine
👁	Form	Formen
📖	Quelle	Sarahs Oma
#	Anzahl	15 Stück
📅	Gebacken	2018, 2019
📈	Häufigkeit	25 %

Zutaten

- 1 EL Grenadieresirup
- 15 Stk Kirschen, kandiert
- 45 Stk Mandeln, ganz
- 200 g Marzipan
- 275 g Puderzucker
- 1 EL Rum

Anleitung

Marzipanrohmasse, Puderzucker, 1 Eßlöffel Rum, geschälte Mandeln, Grenadiere Sirup (Feinkostgeschäft) kandierte Kirschen. Marzipanrohmasse mit 200g Puderzucker und Rum verkneten. Aus dem Teig kleine Kugeln formen. In jede Marzipankugel drei Mandeln stecken. Fünf Eßlöffel Puderzucker mit Grenadiere Sirup zu einem Guß verrühren und die Marzipankugeln damit überziehen. Zwischen den Mandeln ein Stück kandierte Kirsche in den feuchten Teig drücken.

11 Bittermandelkringel

♥	Hauptzutat	Bittermandel
👁	Form	Spritzen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
★	Besonderheiten	Zuckerfrei möglich
🕒	Backzeit	ca. 15 Minuten bei 180 °C
#	Anzahl	25 Stück
📅	Gebacken	2014, 2020
📈	Häufigkeit	25 %

Zutaten

- 1 Fl. Bittermandelaroma
- 150 g Mandeln, gehobelt
- 2 Stk Eiweiß
- 120 g Puderzucker

Anleitung

Mandelblättchen rösten und mit Puderzucker im elektrischen Zerkleinerer fein mahlen. Eiweiß (Größe L) steif schlagen, zur Mandelmischung geben, mit Aroma unterheben. Masse sofort in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 1 cm) füllen und Kringel (ca. 5 cm Durchmesser) mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Im heißen Ofen (180 Grad, 2. Schiene von unten) ca.15 Minuten backen.

12 Blutorangenplätzchen

♥	Hauptzutat	Orange, Schokolade
👁	Form	Ausstechen, Dekorieren
📖	Quelle	Buch
🕒	Backzeit	ca. 3 Minuten bei 210 °C
🕒	Ruhezeit	60 Minuten
#	Anzahl	25 Stück
📅	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 10 g Backpulver
- 60 ml Blutorangensaft
- 1 Stk Eiweiß
- 60 g Mandeln, gemahlen
- 60 g Margarine
- 80 g Mehl
- 15 g Orangenschale
- 200 g Schokoladenkuvertüre,
Vollmilch
- 110 g Zucker

Anleitung

Den Zucker, das Eiweiß und den Blutorangensaft in einer Schüssel verrühren. Dann die Mandeln, die Margarine, die Orangenschale, das Mehl und das Backpulver zugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse abgedeckt in einer Schüssel beiseite stellen und etwa eine Stunde ruhen lassen.

Den Teig dünn ausrollen und mit einer runden Ausstechform gleichmäßig runde Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Backofen auf 210°C vorheizen und die Plätzchen ca. 2–3 Minuten auf der mittleren Schiene backen bis sich eine goldene Farbe bildet. Das knusprige Gebäck auskühlen lassen. Die Vollmilchkuvertüre schmelzen und das Gebäck hineintunken. Für kurze Zeit im Kühlschrank fest werden lassen. Gut verschlossen lagern.

13 Butter-Vanille-Gebäck

♥	Hauptzutat	Vanille
👁	Form	Ausstechen, Dekorieren
📖	Quelle	Buch
🕒	Backzeit	8–10 Minuten bei 180 °C
🕒	Ruhezeit	120 Minuten
#	Anzahl	55 Stück
📅	Gebacken	2013, 2015
📈	Häufigkeit	25 %

Zutaten

- 5 g Backaroma, Butter-Vanille
- 125 g Butter
- 1 Ei
- 250 g Mehl
- 1 Msp Orangenschale
- 100 g Puderzucker
- 2 EL Sahne
- 1 Pr. Salz
- 1 Stk Vanilleschote

Außerdem: Zuckerperlen etc.

Anleitung

Die Butter, den Puderzucker, das Vanillemark und das Vanillearoma sowie 1 Prise Salz in einer Schüssel cremig rühren. Das Ei unter die Masse rühren.

Das Mehl und die Sahne kurz unter die Masse kneten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in mehreren Portionen auf feiner bemehlter Fläche ca. 0,5 cm dünn ausrollen. Nun mit verschiedenen Formen ausstechen und auf ein Blech mit Backpapier setzen.

Den Backofen auf ca. 180°C vorheizen und das Blech auf der mittleren Schiene ca. 12–15 Minuten backen.

Die erkalteten Plätzchen nach Belieben verzieren.

14 Cappuccino-Schokokekse

♥	Hauptzutat	Espresso, Schokolade
👁	Form	Ausstechen, Bauen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 8 Minuten bei 180 °C
🕒	Ruhezeit	30 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
📅	Gebacken	2013, 2014, 2015, 2016
📈	Häufigkeit	50 %

Zutaten

- 120 g Butter
- 150 g Espressobohnen, ganz
- 1 EL Espressobohnen, gemahlen
- 200 g Mehl
- 80 g Puderzucker
- 1 Pr. Salz
- 150 g Schlagsahne
- 200 g Schokoladenkuvertüre, Vollmilch
- 100 g Schokoladenkuvertüre, Zartbitter
- 1 Pck Vanillezucker

Anleitung

Mehl, Espresso und Salz mischen. Butter, Puder- und Vanillezucker ca. 2 Minuten cremig rühren. Mehlmischung unterrühren. Zum glatten Teig verkneten, 30 Minuten kalt stellen.

Teig portionsweise 3–4 mm dick ausrollen, kalt stellen.

Aus dem Teig Kreise und Monde ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Im heißen Ofen (180 Grad, mittlere Schiene) ca. 8 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Bohnen und Sahne aufkochen, von der Kochstelle ziehen, 5 Minuten ziehen lassen. Kuvertüre darin auflösen. So lange kalt stellen, bis die Masse spritzfähig ist.

Schokocreme in einen Einmal-Spritzbeutel mit kleiner Spritztülle füllen, Hälfte der Kekse damit bespritzen. Restliche Kekse daraufsetzen. Kurz kalt stellen. Mit aufgelöster Kuvertüre bespritzen.

15 Cashew-Ingwer-Kipferl

♥	Hauptzutat	Cashew, Ingwer
👁	Form	Formen
📖	Quelle	Neukreation
🕒	Backzeit	8–10 Minuten bei 160 °C
🕒	Ruhezeit	60 Minuten
#	Anzahl	70 Stück
🍪	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 210 g Butter
- 100 g Cashewkerne, ganz
- 30 g Ingwer, kandiert
- 250 g Mehl
- 50 g Puderzucker
- 1 Pr. Salz
- 75 g Zucker

Anleitung

Cashewkerne und Ingwer im Blitzhacker fein mahlen. Weiche Butter und Zucker schaumig schlagen. Dann die Cashew-Ingwer-Mischung, Mehl und 1 kräftige Prise Salz dazugeben und unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Teig in kirschgroßen Portionen mit bemehlten Händen zu Kipferl formen. Kipferl auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen. Auf mittlerer Schiene 8 – 10 Minuten hellgelb backen. Herausnehmen, auf den Blechen abkühlen lassen und behutsam in Puderzucker wälzen.

16 Chai-Knuffs

♥	Hauptzutat	Chaigewürz
👁	Form	Formen, Schneiden, Wälzen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 12 Minuten bei 170 °C
🕒	Ruhezeit	60 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
📅	Gebacken	2017
📈	Häufigkeit	12%

Zutaten

- 1 TL Anis, gemahlen
- 150 g Butter
- 1 TL Fenchelsaat, gemahlen
- 1 TL Ingwer, gemahlen
- 0.5 TL Kardamom, gemahlen
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 150 g Mehl
- 0.5 TL Nelke
- 1 TL Orangenschale
- 5 Stk Pfefferkörner, schwarz
- 50 g Puderzucker
- 1 Pr. Salz
- 30 g Speisestärke
- 1 TL Zimt
- 150 g Zucker

Anleitung

150 g Butter 30 Min. vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. 1 TLF Fenchelsaat, 1 TLF Anis Saat, 1 TLF gemahlene Ingwer, 1 TLF Zimt, 5 schwarze Pfefferkörner, $\frac{1}{2}$ TLF gemahlene Nelken, $\frac{1}{2}$ TLF Kardamom und 1 TLF feine abgeriebene Bio-Orangenschale in einen Mörser geben und sehr fein zerstoßen. 1 TLF der Gewürzmischung beiseitestellen. Den Rest der Gewürzmischung mit der Butter, 50 g Zucker, 50 g Puderzucker und 1 Prise Salz mit den Knethaken des Handrührers glatt arbeiten. 150 g Mehl, 30 g Speisestärke und 100 g fein gemahlene Mandeln zugeben und kurz unterkneten. Auf einer bemehlten Fläche zu 3 Rollen von je 30 cm Länge formen. In Klarsichtfolie gewickelt 1 Std. kalt stellen.

Den Ofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Rollen in schräge, dreieckförmige Stücke mit 3 cm Länge an der breiten Seite und 1,5 cm an der schmalen Seite schneiden. Auf Bleche mit Backpapier setzen. Nacheinander im heißen Ofen 12 Min backen.

100 g feinsten Zucker und übrige Gewürzmischung mischen. Die heißen Kekse in der Zuckermischung wenden. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

17 Christbaumkekse

♥	Hauptzutat	Kardamom, Ingwer
👁	Form	Schneiden, Glasieren
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	8–10 Minuten bei 180 °C
🕒	Ruhezeit	30 Minuten
#	Anzahl	50 Stück
📅	Gebacken	2020
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 0.5 Pck Backpulver
- 1 Ei
- 0.5 TL Ingwer, gemahlen
- 0.5 TL Kardamom, gemahlen
- 60 g Margarine
- 250 g Mehl
- 3 EL Milch
- 120 g Puderzucker
- 100 g Schokoladenkuvertüre, weiß

Anleitung

Aus 250g Weizenmehl, 120g Frankenzucker-Puderraffinade, 60g Butter, einem ganzen Ei, je einer guten Messerspitze Kardamomen und Ingwer, ca. 3 Eßlöffel Milch sowie $\frac{1}{2}$ Backpulver rasch und gründlich glatten, geschmeidigen Teig arbeiten. $\frac{1}{2}$ Stunde kühl stehen lassen, dann auf bestaubtem Brett 3 mm dick ausrollen. In die ganze Fläche die Zacken eines Reibeisens eindrücken. Rautenförmige Plätzchen ausstechen oder radeln und zum Aufhängen am Christbaum mit fingerhutgroßen Löchern versehen. Auf gefettetem Blech in gut erhitzter Röhre ziemlich flott goldfarben backen. Die fertigen Kekse können in Schokoladenglasur getunkt und mit Zucker bestreut werden.

18 Christsterne

♥	Hauptzutat	Zitrone, Haselnuss
👁	Form	Ausstechen, Bauen
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	10–15 Minuten bei 160 °C
🕒	Ruhezeit	15 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
📅	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 0.5 Stk. Apfelsine, Schale
- 2 Eier
- 50 g Haselnuss, gehackt
- 125 g Honig
- 30 g Kokosfett
- 60 g Mandeln, gehackt
- 100 g Marmelade, Zitrone
- 400 g Mehl
- 0.5 Pck Pfefferkuchengewürz
- 1 Pr. Salz
- 0.5 Stk Zitrone, Schale
- 0.5 Stk Zitrone, Saft
- 200 g Zucker

Anleitung

2 kleine Eier und 200g Zucker schaumig rühren. Nach und nach 125g leicht erwärmten Honig oder Kunsthonig, 30g zerlassenes Fett und $\frac{1}{2}$ Päckchen Pfefferkuchengewürz zufügen. Mit einer Prise Salz, dem Saft und der Schale einer halben Zitrone, der Schale einer halben Apfelsine und 60g grobgehackten Mandeln würzen. Zuletzt 330–400g mit einem Backpulver gesiebttem Mehl dazu. Teig ausrollen. Sterne ausstechen und hell abbacken. Mit Zitronenglasur bestreichen mit Haselnüssen und Silber oder Bronze-Streufeln verzieren.

19 Cranberry-Makronen

♥	Hauptzutat	Cranberry
👁	Form	Ausstechen, Spritzen, Bestreichen
📖	Quelle	Neukreation
🕒	Backzeit	7 + 15 Minuten bei 160 °C
🕒	Ruhezeit	120 Minuten
#	Anzahl	50 Stück
🗑	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| – 4 Tr. Bittermandelaroma | – 150 g Mehl |
| – 120 g Butter | – 50 g Puderzucker |
| – 60 g Cranberries, getrocknet | – 1 Pr. Salz |
| – 3 Stk Eiweiß | – 20 g Schokolade, weiß |
| – 25 g Kakaopulver | – 20 g Schokolade, Zartbitter |
| – 130 g Mandeln, gemahlen | – 1 TL Zitronensaft |
| – 150 g Marmelade, Cranberrie | – 150 g Zucker |

Außerdem: Cranberries können durch Aprikosen ersetzt werden.

Anleitung

Butter, Zucker, 1 Prise Salz mit den Knethaken des Handrührers verrühren. Mehl, 20 g Kakao, Backaroma unterkneten. Teig in Folie 2 Stunden kühlen.

Teig in mehreren Portionen auf einer bemehlten Fläche 3 mm dünn ausrollen. Zu Kreisen von 4 cm Ø ausstechen, auf Bleche mit Backpapier setzen. Mit Schokolade (am besten als Streusel) bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 8 Minuten backen (Umluft: 7 Minuten bei 160 Grad).

Cranberries (alternativ auch Aprikosen möglich) hacken. Eiweiß, 1 Prise Salz, Zitronensaft und Zucker steif schlagen. Mandeln, Cranberrys unterheben. Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen. Je $\frac{1}{4}$ Tl Konfitüre in die Mitte der Taler geben. Mandelmasse darauf spritzen. Weitere 15 Minuten wie oben backen. Abkühlen lassen. Mit etwas Kakao bestäuben.

20 Cranberry-Pistazien-Knuspers

♥	Hauptzutat	Cranberry, Pistazie
👁	Form	Häufeln
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	10–15 Minuten bei 170 °C
🕒	Ruhezeit	60 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
📅	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 0.5 TL Backpulver
- 200 g Cranberries, getrocknet
- 1 Ei
- 150 g Margarine
- 250 g Mehl
- 200 g Pistazien, gehackt
- 0.5 TL Salz
- 200 g Schokolade, weiß
- 1 TL Vanillepaste
- 150 g Zucker
- 150 g Zucker, braun

Anleitung

Margarine, Zucker, braunem Zucker, Vanillepulver verrühren. Ei hinzugeben. Mehl unterrühren. Dann die restlichen Zutaten unterheben und Teig ruhen lassen. Mit Löffeln auf ein Blech geben. Backen bis sie anfangen golden zu werden, dann kurz zwei Minuten auf dem Blech liegen lassen bevor sie zum auskühlen auf ein Gitter gelegt werden.

21 Cranberry-Pistazien-Hafer-Berge

♥	Hauptzutat	Cranberry, Pistazie
👁	Form	Häufeln
📖	Quelle	Eigenkreation
★	Besonderheiten	zuckerfrei
🕒	Backzeit	10–15 Minuten bei 170 °C
🕒	Ruhezeit	60 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
🍰	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 0.5 TL Backpulver
- 200 g Cranberries, getrocknet
- 1 Ei
- 100 g Eiweißpulver
- 100 g Haferflocken
- 150 g Margarine
- 200 g Pistazien, gehackt
- 0.5 TL Salz
- 32 g Süßstoff, Pulver
- 1 TL Vanillepaste

Anleitung

Margarine, Süßstoff, Vanillepulver verrühren. Ei hinzugeben. Eiweißpulver unterrühren. Dann die restlichen Zutaten unterheben und Teig ruhen lassen. Mit Löffeln auf ein Blech geben. Backen bis sie anfangen golden zu werden, dann kurz zwei Minuten auf dem Blech liegen lassen bevor sie zum auskühlen auf ein Gitter gelegt werden.

22 Dattelbrötchen-Busserln

♥	Hauptzutat	Dattel, Haselnuss
👁	Form	Häufeln
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	10–15 Minuten bei 160 °C
#	Anzahl	40 Stück
🗓	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 100 g Datteln, getrocknet
- 4 Stk Eiweiß
- 200 g Haselnuss, gehackt
- 140 g Zucker

Anleitung

Eiweiß und Zucker über Dampf rühren bis Masse sich schlängelt dazu die in $\frac{1}{4}$ geschnittenen Datteln und Nüsse bei mäßiger Hitze backen.

23 Dattel-Aprikosen-Kugeln

♥	Hauptzutat	Dattel, Aprikose
👁	Form	Formen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
★	Besonderheiten	vegan
#	Anzahl	15 Stück
📅	Gebacken	2017
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 120 g Aprikosen, getrocknet
- 100 g Datteln, getrocknet
- 30 g Kokosraspel
- 15 g Leinsamen
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 1 TL Zitronensaft

Anleitung

Obst hacken, alles bis auf Kokos verkneten und ggf. einige Tropfen Saft zugeben. Kugeln formen und in Kokos rollen.

24 Dominoecken

♥	Hauptzutat	Lebkuchen, Marzipan, Erdbeer
👁	Form	Bauen, Schneiden
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 10 Minuten bei 200 °C
#	Anzahl	50 Stück
📅	Gebacken	2016, 2017, 2018, 2019, 2020
📈	Häufigkeit	62 %

Zutaten

- 1 Ei
- 20 g Haselnuss, gemahlen
- 150 g Honig
- 0.5 Pck. Lebkuchengewürz
- 85 g Margarine
- 200 g Marmelade, Erdbeere
- 300 g Marzipan
- 250 g Mehl
- 1 TL Natron
- 100 g Puderzucker
- 2 EL Rum
- 400 g Schokoladenkuvertüre, Zartbitter
- 75 g Zucker

Anleitung

Die Zutaten (Lebkuchengewürz: $\frac{1}{2}$ Päckchen ca. 3 TL) außer Marmelade, Schokolade und Marzipan gut verrühren, Teig pappt sehr. Ausrollen ca. 5 mm hoch und Formen ausstechen, backen. Immer zwei gleiche zusammensetzen, Marzipan und Marmelade dazwischen. Alternativ erst zwei Platten backen, dann füllen und anschließend ausstechen oder zurechtschneiden. Abschließend glasieren.

25 Dominospitzen

♥	Hauptzutat	Lebkuchen, Marmelade, Marzipan, Schokolade
👁	Form	Schneiden, Bauen, Glasieren
📖	Quelle	Renate
🕒	Backzeit	ca. 20 Minuten bei 170 °C
#	Anzahl	60 Stück
📅	Gebacken	2013, 2014, 2015
📈	Häufigkeit	38 %

Zutaten

- 25 g Butter
- 1 Stk Eigelb
- 5 g Hirschhornsalz
- 125 g Honig
- 30 g Kakaopulver
- 25 g Kokosfett
- 1 Pck. Lebkuchengewürz
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 250 g Marmelade, Erdbeere
- 150 g Marzipan
- 300 g Mehl
- 3 EL Milch
- 3 g Pottasche
- 350 g Puderzucker
- 2 EL Rum
- 125 g Zucker

Anleitung

Honig mit Zucker und Fett erhitzen und wieder abkühlen lassen. Das Eigelb mit der Honigmasse verrühren, Mehl mit den Gewürzen und Mandeln vermischen und portionsweise zugeben, zuletzt das in Wasser aufgelöste Hirschhornsalz und Pottasche gründlich unterrühren. Den Teig etwa 1,5 cm dick auf ein gefettetes Backblech streichen.

Backzeit: 20–25 Minuten bei ca. 175–180 Grad.

Nach dem Abkühlen die Kuchenplatte einmal längs durchschneiden. Eins der beiden Rechtecke mit Erdbeer-Konfitüre bestreichen. Dann die mit 100g Puderzucker und 1–2 EL Rum verknetete Marzipanmasse entsprechend ausrollen und als zweite Schicht darauflegen. Auf die Marzipanmasse nochmals eine Schicht Erdbeer-Konfitüre streichen und das zweite Rechteck darauflegen. Aus der Kuchenplatte quadratische Würfel (ca. 3 x 3 cm) schneiden. Für die Glasur 250g Puderzucker und 30g Kakao durchsieben und mit so viel Flüssigkeit (3–5 EL heißes Wasser oder Milch) verrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Zuletzt 25g zerlassenes Kokosfett unterrühren. Die abgekühlten Würfel mit Glasur überziehen.

26 Erdnussherzen

♥	Hauptzutat	Erdnuss
👁	Form	Ausstechen, Bestreichen, Dekorieren
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	8–10 Minuten bei 180 °C
🕒	Ruhezeit	60 Minuten
#	Anzahl	30 Stück
📅	Gebacken	2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2020
📈	Häufigkeit	75 %

Zutaten

- 175 g Butter
- 300 g Mehl
- 3 Stk Eigelb
- 2 EL Milch
- 50 g Erdnuss, gemahlen
- 1 Pr. Salz
- 2 EL Erdnuss, gehackt
- 125 g Zucker, braun
- 150 g Gelee, Rote Johannisbeer

Anleitung

50 g ungesalzene Erdnusskerne (fein gemahlen), 300 g Mehl, 175 g kalte Butter, 125 g feiner brauner Zucker, 1 Prise Salz, 1 Eigelb auf ein Backbrett geben und zu Bröseln hacken. Schnell mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen. Teig portionsweise 3–4 mm dick ausrollen. Kalt stellen. Herzen (ca. 5 cm groß) ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, aus der Hälfte ein Loch oder Mini-Herz ausstechen. 2 Eigelbe und Milch glatt rühren. Die Herzen mit Loch mit gehackten Erdnüssen bestreuen. Im heißen Ofen (180 Grad, mittlere Schiene) 8–10 Minuten backen. Abgekühlte Herzen ohne Loch mit Gelee bestreichen. Rest daraufsetzen. Fest werden lassen.

27 Erdnusskekse

♥	Hauptzutat	Erdnuss, Erdbeer
👁	Form	Ausstechen, Bauen
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	8–10 Minuten bei 170 °C
🕒	Ruhezeit	30 Minuten
#	Anzahl	30 Stück
📅	Gebacken	2018, 2019
📊	Häufigkeit	25 %

Zutaten

- 2 Eier
- 60 g Erdnuss, gemahlen
- 30 Stk Erdnuss, ganz
- 1 Msp Ingwer, gemahlen
- 125 g Margarine
- 100 g Marmelade, Erdbeere
- 300 g Mehl
- 1 Msp Muskat
- 1 EL Orangensaft
- 1 Msp Piment
- 80 g Puderzucker
- 1 EL Rum
- 1 Pr. Salz
- 50 g Schokoladenkuvertüre, Zartbitter
- 2 Pck Vanillezucker
- 100 g Zucker

Anleitung

300g gesiebtes Mehl, 125g in Flöckchen geschnittene Butter oder Margarine, 100g Zucker, 60g fein geriebene geröstete Erdnüsse, 2 Eier je eine Prise Piment und Ingwer, ein wenig Salz und 1 Strich Muskat sowie 2 Päckchen Vanillezucker verknetet man sehr gut. Der Teig wird dünn ausgewellt und zu Keksen ausgestochen. Man bäckt sie bei Mittelhitze hell aus und klebt je zwei mit Marmelade zusammen. Der oberste Keks überzieht mit einem Guß aus 80g Puderzucker, etwas Orangensaft und einigen Tropfen Rum, dann drückt man in die Mitte eine halbierte, geschälte Erdnuss und zieht einen Strich von erwärmter Schokolade um die Nuss.

28 Florentinerli

♥	Hauptzutat	Sahne, Orange, Mandel
👁	Form	Häufeln
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Ruhezeit	120 Minuten
#	Anzahl	30 Stück
📅	Gebacken	2018, 2019
📈	Häufigkeit	25 %

Zutaten

- 60 g Butter
- 100 g Mandeln, gehackt
- 30 g Mehl
- 150 g Orangeat
- 500 ml Sahne
- 140 g Zucker

Anleitung

60g Butter mit $\frac{1}{2}$ l Sahne aufkochen. 140G Zucker , 150g feingehackte Orangeade, 100g gehackte Mandeln und 30g Mehl einrühren. Alles aufkochen. Mit 1 Teelöffel Häufchen auf ein gefettetes Blech setzen und backen, abkühlen lassen.

29 Fruchtstollen

♥	Hauptzutat	Orange, Zitrone, Kokos
👁	Form	Formen
📖	Quelle	Eigenkreation
★	Besonderheiten	zuckerfrei
🕒	Backzeit	ca. 15 Minuten bei 170 °C
🕒	Ruhezeit	30 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
🗓	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 3 Eier
- 50 g Haselnuss, gemahlen
- 1 TL Kakaopulver
- 20 g Kichererbsenmehl
- 50 g Kokosraspel
- 20 g Leinsamen
- 20 g Leinsamen, geschrotet
- 150 g Magerquark
- 1 TL Orangenschale
- 1 EL Orangensaft
- 50 g Proteinpulver
- 5 g Süßstoff, Pulver
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zitronenschale

Anleitung

Quark mit Eiweißpulver, Orangen- und Zitronensaft verühren und 30 Minuten quellen lassen. Eier mit Süße schön schaumig schlagen. Quark unterziehen und zum Schluss die trockenen Komponenten unterheben. Stollen formen und hell abbaacken.

30 Gewürzschnitten

♥	Hauptzutat	Pfefferkuchen
👁	Form	Schneiden, Bestreichen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 15 Minuten bei 170 °C
#	Anzahl	90 Stück
📅	Gebacken	2013, 2014
📈	Häufigkeit	25 %

Zutaten

- 2 TL Backpulver
- 300 g Honig
- 150 g Mandeln, gehackt
- 12 EL Marillenbrand
- 350 g Mehl
- 75 Stk Orange, Schale
- 1 EL Pfefferkuchengewürz
- 100 g Puderzucker
- 1 EL Zimt
- 75 g Zitronat
- 1 Stk Zitrone, Schale
- 200 g Zucker

Anleitung

Honig und Zucker in einen Topf unter Rühren so lange erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Etwas abkühlen lassen. Gewürze, Mandeln, Zitronenschale, Orangeat und Zitronat unterrühren. 8 EL Marillenbrand (alternativ Orangensaft) zugießen, unterkneten. Mehl und Backpulver mischen, unterkneten.

Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, ausrollen. Im heißen Ofen (170 Grad, mittlere Schiene) ca.15 Minuten backen.

Puderzucker und 4 EL Marillenbrand verrühren. Kuchenplatte herausnehmen, sofort mit dem Guss bestreichen. Auskühlen lassen. Kuchenplatte in Stücke (2,5 x 3 cm) schneiden.

31 Hanseaten

♥	Hauptzutat	Traube
👁	Form	Ausstechen, Bauen
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	10–15 Minuten bei 180 °C
🕒	Ruhezeit	30 Minuten
#	Anzahl	30 Stück
🗓	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| – 2 TL Backpulver | – 400 g Puderzucker |
| – 2 Eier | – 125 g Speisestärke |
| – 250 g Margarine | – 4 EL Traubensaft |
| – 100 g Marmelade, Traube | – 1 Pck Vanillezucker |
| – 375 g Mehl | – 150 g Zucker |

Anleitung

Aus den gegebenen Zutaten (Stärke, Mehl, Backpulver, Eier, Vanillezucker, Zucker, Margarine) einen Mürbteig kneten und $\frac{1}{2}$ Stunde kühl ruhen lassen. Den Teig dünn ausrollen, runde Plätzchen ausstechen und im vorgeheizten Ofen auf ungefettetem Blech bei starker Hitze hellbraun backen. Je zwei Plätzchen mit Marmelade zusammensetzen und je zur Hälfte mit rotem und weißem Guß überziehen. Für den Guß Puderzucker sieben und je die Hälfte mit Fruchtsaft bzw. Wasser anrühren.

32 Haselnussmakronen

♥	Hauptzutat	Haselnuss
👁	Form	Formen
📖	Quelle	Eigenkreation
★	Besonderheiten	zuckerfrei
🕒	Backzeit	10–15 Minuten bei 175 °C
#	Anzahl	40 Stück
🍰	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 3 Stk Eiweiß
- 30 Stk Haselnuss, ganz
- 250 g Haselnuss, gemahlen
- 65 g Magerquark
- 40 g Süßstoff, Pulver
- 1 TL Zimt

Anleitung

Eiweiß zu richtig steifem Eischnee schlagen. Damit steht und fällt das Gelingen der Makronen, denn der Eischnee bildet die Basis. Am besten gelingt das, wenn die Eier gut gekühlt sind, die Schüssel fettfrei ist und man noch eine kleine Prise Salz dazu gibt.

Quark, Süßstoff, Haselnuss und Zimt vermengen und dann löffelweise das Eiweiß unterheben.

Mit einem Löffel Teigportionen abstechen und auf ein Blech setzen.

Vor dem Backen je eine ganze Haselnuss auf die Kekse setzen und leicht andrücken.

Haselnussmakronen 10 bis 15 Minuten backen. Die Plätzchen sind fertig, wenn an den Spitzen eine leichte Bräunung zu erkennen ist.

33 Haselnussstängli

♥	Hauptzutat	Haselnuss
👁	Form	Schneiden, Bestreichen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 15 Minuten bei 200 °C
🕒	Ruhezeit	30 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
📅	Gebacken	2015, 2016
📈	Häufigkeit	25 %

Zutaten

- 1 Stk Eiweiß
- 2 Eier
- 200 g Haselnuss, ganz
- 50 g Haselnuss, gemahlen
- 100 g Margarine
- 250 g Mehl, Dinkel Type 630
- 1 Pr. Nelke
- 1 Msp Piment
- 1 Pr. Salz
- 1 Msp Zimt
- 0.5 TL Zitronenschale
- 200 g Zucker

Anleitung

Ganze Haselnüsse ohne Fett leicht rösten, zwischen den Händen reiben, um die Häutchen teilweise zu entfernen.

Margarine cremig rühren, Zucker, Eier, Zitronenschale zugeben, alles schaumig rühren. Nüsse und Gewürze unterrühren. Mit Mehl verkneten.

Ca. 1 cm dick ausrollen, in Stängeli schneiden (ca. 2x6cm).

Mit Eiweiß bepinseln und backen.

34 Hausfreunde

♥	Hauptzutat	Rosine, Haselnuss
👁	Form	Schneiden
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	ca. 40 Minuten bei 160 °C
#	Anzahl	100 Stück
🍰	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 4 Stk Eigelb
- 4 Stk Eiweiß
- 120 g Haselnuss, gemahlen
- 120 g Mehl
- 160 g Puderzucker
- 120 g Rosinen
- 0.5 Stk Zitrone, Saft

Anleitung

4 Eidotter mit 120g gesiebter Frankenzucker-Puderraffinade sehr schaumig rühren und mit dem Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone würzen. Dann 120g Haselnüsse oder Mandeln (abgezogen und grob gerieben) und 120g ausgesuchte Rosinen oder Korinthen einrühren. 4 Eiweiß steif schlagen, 40g Frankenzucker-Puderraffinade zugeben und nochmals sehr steif schlagen. Diesen Schnee zusammen mit 120g griffigem Weizenmehl in die zuerst hergestellte Masse einrühren. In eine gefettete und bestaubte Zweiback- oder Kastenform zweifinderdick einfüllen und in mittelheißer Röhre ca. 40 Minuten backen, bis leichter Fingerdruck leise erwidert wird. Dann auf ein bestaubtes Brett stürzen und über Nacht zugedeckt auskühlen lassen. In halbfinderdicke Scheiben schneiden, auf reines Backblech legen und in schwach erhitzter Röhre leicht überbacken. Gut verschlossen aufbewahren.

35 Heinerle

♥	Hauptzutat	Schokolade, Rum
👁	Form	Schneiden
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Ruhezeit	180 Minuten
#	Anzahl	80 Stück
📅	Gebacken	2015, 2017, 2018, 2019, 2020
📈	Häufigkeit	62 %

Zutaten

- 16 Stk. Backblaten, rechteckig
- 4 Eier
- 250 g Kokosfett
- 250 g Puderzucker
- 7 EL Rum
- 250 g Schokolade, Block
- 1 Pck Vanillezucker

Anleitung

Zucker und Schoko über dem Wasserbad schmelzen, Fett hinzugeben. Eier einzeln gründlich unterrühren. Rum hinzugeben. Über dem Wasserbad gründlich homogenisieren. Eckige Backblaten und Masse schichten, beschweren und abkühlen lassen. Schneiden.

36 Helenenschnitten

♥	Hauptzutat	Mandel, Kakao
👁	Form	Bestreichen, Schneiden
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	ca. 15 Minuten bei 170 °C
#	Anzahl	30 Stück
🍰	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 2 Stk Eiweiß
- 1 Ei
- 140 g Mandeln, gemahlen
- 150 g Mehl
- 30 g Schokolade
- 1 Pck Vanillezucker
- 140 g Zucker

Anleitung

Hackteig aus 150 g Mehl, 70g ungeschälte, geriebene Mandeln, 30g Schokolade oder Kakao, 70g Zucker, Vanillezucker, 1 Ei. Zur Fülle 1 Eiweiß (nicht schlagen) mit 70g Zucker rühren. 70g geschälte, geriebene Mandeln zugebe. Zubereitung: Von Hackteig 6–7 cm breite Streifen Wellen, die Seitenränder aufklappen, füllen, die Ränder mit 1 Eiweiß bestreichen, mit Teigstreifen zudecken, andrücken und in guter Hitze backen, dabei mit dem Messer den auseinanderfließenden Teig zusammenhalten, warm schneiden und glasieren.

37 Herzprinten

♥	Hauptzutat	Kandis, Zimt
👁	Form	Ausstechen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
★	Besonderheiten	Vegan möglich
🕒	Backzeit	10–12 Minuten bei 160 °C
🕒	Ruhezeit	240 Minuten
#	Anzahl	60 Stück
📅	Gebacken	2017
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 1 TL Anissaat
- 1 Msp Hirschhornsalz
- 125 g Honig
- 50 g Krümmelkandis
- 125 g Macadamianuss, gehackt
- 60 g Margarine
- 250 g Mehl
- 4 EL Milch
- 0.5 TL Natron
- 1 TL Orangenschale
- 1 Msp Piment
- 100 g Schokoladenkuvertüre, weiß
- 3 TL Zimt
- 50 g Zucker, braun

Anleitung

Milch und Zucker aufkochen, Honig zugeben,iterrühren, beiseite stellen. Margarine und Krümel-Kandis (alternativ Krokant)iterrühren. Macadamia und Anis hacken, mit Orangenschale, Zimt, Piment, Hirschhornsalz, Natron und Mehl dazu geben. Anis und Macadamia unterkneten. Ca. 4 h kalt stellen.

6 mm dick ausrollen, Herzen ausstechen. Bei ca. 160° Umluft 10–12 Min. backen. Nach auskühlen zur Hälfte in Kuvertüre tauchen oder mit Kuvertüre verzieren.

38 Himbeertörtchen

♥	Hauptzutat	Kakao, Himbeer
👁	Form	Ausstechen, Bestreichen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	10–12 Minuten bei 200 °C
🕒	Ruhezeit	60 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
📅	Gebacken	2018
📈	Häufigkeit	12%

Zutaten

- 1 Stk Eigelb
- 1 Stk Eiweiß
- 1 EL Kakaopulver
- 250 g Margarine
- 100 g Marmelade, Himbeere
- 350 g Mehl
- 1 Pr. Nelke
- 260 g Puderzucker
- 1 Msp Zimt
- 60 g Zucker

Anleitung

Teig: 60 Puderzucker, Margarine, Eigelb, Kakao, Mehl, Nelke und Zimt zu Teig verarbeiten, Kreise ausstechen. Glasur mit 200 Puderzucker, 1 Eiweiß anrühren, bestreichen, backen. Danach in der Mitte ein Klacks Himbeermarmelade.

39 Hippenröllchen

♥	Hauptzutat	Fliederbeer, Haselnuss
👁	Form	Häufeln, Wälzen
📖	Quelle	Intenetfund
🕒	Backzeit	ca. 5 Minuten bei 170 °C
🕒	Ruhezeit	30 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
🍰	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 1 Stk Eiweiß
- 100 ml Fliederbeersaft
- 100 g Haselnuss, gehackt
- 100 g Mehl
- 1 TL Pflaumenmusgewürz
- 100 g Puderzucker

Anleitung

Mehl, Puderzucker, Eiweiß, Saft (alternativ Orangensaft) und Gewürz klümpchenfrei mit den Quirlen des Handmixers verrühren. 30 Minuten kalt stellen (das Mehl quillt auf, der Teig wird fester).

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft 170 Grad). Mehrere Bleche mit Backpapier belegen. Mit dem Teelöffel Häufchen auf das Backpapier geben und mit der Palette gleichmäßig zu einem flachen Kreis (ca. 10 cm) dünn ausstreichen. Mit je $\frac{1}{2}$ TL Nüssen bestreuen.

Auf der mittleren Schiene 4–5 Minuten backen, dann herausnehmen. Die noch heißen Teigblätter sofort (!) um einen Holzlöffelstiel wickeln. Vorsichtig vom Stiel abnehmen und abkühlen lassen.

40 Honigkuchen

♥	Hauptzutat	Honig, Lebkuchen
👁	Form	Formen, Schneiden
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	12–15 Minuten bei 160 °C
🕒	Ruhezeit	120 Minuten
#	Anzahl	50 Stück
📅	Gebacken	2018, 2019
📈	Häufigkeit	25 %

Zutaten

- 250 g Butter
- 100 g Honig
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 375 g Mehl
- 1 Pr. Salz
- 0.5 Stk Vanilleschote
- 40 g Walnuss, gehackt
- 200 g Zucker
- 50 g Zucker, braun

Anleitung

Die Butter in einem Topf schmelzen, etwas braun werden lassen und gut abkühlen lassen. Mehl, Zucker, Honig, Vanillemark, Lebkuchengewürz, 1 Prise Salz und Butter in eine Schüssel geben und schnell mischen.

Die Walnüsse fein hacken und mit dem braunen Zucker mischen. Den Teig dritteln und zu 3 Rollen (à 4 cm Dicke) formen. Die Rollen in der Nuss-Zucker-Mischung wälzen und in Pergamentpapier einrollen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Die Honigkuchenrollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2–3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 12–15 Minuten goldbraun backen.

Die Honigkuchen-Plätzchen zwischen Lagen von Pergamentpapier in Blechdosen schichten. Kühl und trocken gelagert halten sie sich ca. 3 Wochen.

2018: nicht auf Gitter backen

41 Husaren

♥	Hauptzutat	Johannisbeer
👁	Form	Formen, Bestreichen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	12–15 Minuten bei 200 °C
🕒	Ruhezeit	60 Minuten
#	Anzahl	60 Stück
📅	Gebacken	2017
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 200 g Butter
- 2 Stk Eigelb
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 50 g Marmelade, Rote Johannisbeere
- 300 g Mehl
- 50 g Puderzucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 100 g Zucker

Anleitung

Zutaten bis auf Marmelade und Puderzucker verkneten, kalt stellen. Kugeln formen, mit Kochlöffel leicht eindellen, mit Marmelade füllen und backen. Evtl. mit Puderzucker bestäuben.

42 Husarenkrapfen

♥	Hauptzutat	Kokos, Cranberry
👁	Form	Ausstechen, Bestreichen
📖	Quelle	Saraha's Oma
🕒	Backzeit	ca. 10 Minuten bei 170 °C
🕒	Ruhezeit	120 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
📅	Gebacken	2018, 2019
📈	Häufigkeit	25 %

Zutaten

- 1 Fl. Backaroma, Rum
- 0.5 Pck Backpulver
- 80 g Butter
- 3 Stk Eigelb
- 200 g Kokosraspel
- 50 g Marmelade, Cranberrie
- 200 g Mehl
- 50 ml Milch
- 1 Stk Orange, Schale
- 1 Stk Orange, Saft
- 10 ml Rosenwasser
- 1 Pr. Salz
- 0.5 Stk Zitrone, Schale
- 0.5 Stk Zitrone, Saft
- 100 g Zucker

Anleitung

200g Mehl, 200g Kokosflocken, 100g Zucker, 3 Eigelb und 80g Butter verkneten man mit einem halben Päckchen Backpulver, 1 Gläschen Rum, eine Prise Salz und Saft und Schale von eine Orange und einer halben Zitrone und mit etwas Rosenwasser. Der Teig muss ruhen und wird dann dick ausgerollt. Man sticht kleine runde Kekse aus, drückt in die Mitte eine Vertiefung und füllt diese mit Marmelade. Kekse mit Milch bestreichen und hellgelb backen.

43 Ischler Plätzchen

♥	Hauptzutat	Zimt, Kakao
👁	Form	Ausstechen, Bauen
📖	Quelle	Sarahs Uroma
🕒	Backzeit	10–15 Minuten bei 165 °C
🕒	Ruhezeit	60 Minuten
#	Anzahl	35 Stück
📅	Gebaken	2018, 2019
📈	Häufigkeit	25 %

Zutaten

- 250 g Butter
- 2 Stk Eigelb
- 125 g Mandeln, gemahlen
- 150 g Marmelade, Sauerkirsche
- 250 g Mehl
- 150 g Schokoladenkuvertüre, Vollmilch
- 125 g Zucker

Anleitung

250g Mehl, 250g Butter, 125g Zucker, 125g geriebene Mandeln, Zimt und Kakao nach Geschmack. Alles gut durcheinandermengen 1–2 Eier oder Eigelb dazutun und kalt stellen. Runde Formen ausstechen, backen, mit Marmelade bestreichen und zusammen kleben. Mit Schokoglasur bestreichen. Kommentar Oma: Sind sehr gut die Ischler Plätzchen.

44 Kakaostollen

♥	Hauptzutat	Kakao
👁	Form	Formen
📖	Quelle	Eigenkreation
★	Besonderheiten	zuckerfrei
🕒	Backzeit	15–20 Minuten bei 150 °C
🕒	Ruhezeit	15 Minuten
#	Anzahl	30 Stück
📅	Gebacken	2020
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 0.5 TL Backpulver
- 3 Eier
- 40 g Flohsamen
- 2 EL Kakaopulver
- 50 g Magerquark
- 60 g Proteinpulver
- 2 EL Süßstoff, Pulver

Anleitung

Eier aufschlagen und Quark unterziehen. Eiweißpulver und Kakao unterrühren und Flohsamen zugeben. Kurz quellen lassen und auf ein Backblech geben. Dieses dann hell abbacken.

45 Kakao-Mandel-Stollen

♥	Hauptzutat	Mandel, Kakao
👁	Form	Formen
📖	Quelle	Eigenkreation
★	Besonderheiten	zuckerfrei
🕒	Backzeit	10–15 Minuten bei 160 °C
🕒	Ruhezeit	15-30 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
📅	Gebacken	2020
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 0.5 TL Backpulver
- 100 g Butter
- 1 Ei
- 1 EL Kakaonips
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 150 g Magerquark
- 180 g Mandeln, gemahlen
- 1 EL Mandeln, gehackt
- 50 g Proteinpulver
- 1 Pr. Salz

Anleitung

Butter schaumig aufschlagen, Ei zugeben. Lebkuchengewürz dazu geben. Magerquark unterziehen, alternativ kann auch Schmand verwendet werden. Dann die trockenen Zutaten unterkneten. Den fertigen Teig einige Minuten ruhig stellen. Anschließend Stollen formen und bei Umluft durchbacken.

46 Känguru-Kekse

♥	Hauptzutat	Schokolade, Rosine, Cranberry
👁	Form	Häufeln
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	8–10 Minuten bei 170 °C
🕒	Ruhezeit	60 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
📅	Gebacken	2013, 2014, 2018, 2019
📈	Häufigkeit	50 %

Zutaten

- 2 TL Backpulver
- 5 Tasse Cornflakes
- 100 g Cranberries, getrocknet
- 2 Eier
- 250 g Margarine
- 350 g Mehl
- 125 g Rosinen
- 100 g Schokolade, Vollmilch
- 1 Pck Vanillezucker
- 180 g Zucker

Anleitung

Margarine mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Eier einzeln unterschlagen. Mehl unterrühren. Restliche Zutaten unterziehen. Kühl stellen und dann mit Löffeln kleine Portionen abstechen. Backen.

47 Kardamom-Knusperle

♥	Hauptzutat	Pistazie, Kardamom, Kokos
👁	Form	Ausstechen, Bestreichen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 8 Minuten bei 180 °C
🕒	Ruhezeit	120 Minuten
#	Anzahl	48 Stück
📅	Gebacken	2014, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020
📈	Häufigkeit	75 %

Zutaten

- 200 g Butter
- 2 Eier
- 2 TL Kardamom, gemahlen
- 2 EL Kokosraspel
- 400 g Mehl
- 2 EL Pistazien, gehackt
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanillepulver
- 220 g Zucker

Anleitung

Vom Zucker 2 EL abnehmen, mit Pistazien und Kokosraspeln mischen. Butter und übrigen Zucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Eier trennen. Eigelbe und Vanillepulver abwechselnd unterrühren. Mehl, Kardamom und Salz mischen, portionsweise unterrühren. Zum glatten Teig verkneten, in Folie gewickelt ca. 2 Stunden kalt stellen.

Teig mit einer bemehlten Teigrolle auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen. Mit einem Pizza-schneider Quadrate (ca. 4x 4 cm) vor-schneiden. Eiweiße verquirlen, Teig-platte damit bepinseln. Mit Pistazien-Mischung bestreuen. Im heißen Ofen (180 Grad, mittlere Schiene) ca. 8 Minuten goldbraun backen. Blech heraus-nehmen, sofort mit dem Pizzaschneider die Markierungen nachschneiden.

48 Karlsbader Zitronenplätzchen

♥	Hauptzutat	Zitrone, Johannisbeer
👁	Form	Ausstechen, Bauen
📖	Quelle	Sarahs Oma
★	Besonderheiten	Vegan möglich
🕒	Backzeit	8–10 Minuten bei 160 °C
#	Anzahl	30 Stück
📅	Gebacken	2018
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 150 g Butter
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 100 g Marmelade, Rote Johannisbeere
- 150 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- 1 Stk Zitrone, Schale
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zitronensaft
- 100 g Zucker

Anleitung

150g Butter, 150g Mehl, 100g Zucker und 100g geschälte, geriebene Mandeln ,die abgeriebene Schale einer Zitrone und 1 Teelöffel Zitronensaft zu glattem Teig verarbeiten. Ausrollen und runde Plätzchen ausstechen, aber auch ebenso viele Ringe wie Plätzchen. Hell rausbacken. Das runde Plätzchen mit Johannisbeermarmelade bestreichen, Ring darauf legen. Dann mit Glasur aus 100g gesiebttem Puderzucker, der mit Zitronensaft 10 Minuten verrührt worden ist, gleichmäßig bestreichen.

49 Kartoffellebkuchen

♥	Hauptzutat	Aprikose, Zartbitter
👁	Form	Lebkuchen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	18–20 Minuten bei 160 °C
#	Anzahl	40 Stück
📅	Gebacken	2017
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 1 TL Backpulver
- 40 Stk. Backoblaten, 5cm
- 1 Stk Eiweiß
- 180 g Haselnuss, gemahlen
- 120 g Kartoffeln
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 EL Marmelade, Aprikose
- 15 g Mehl, Dinkel Type 630
- 250 g Schokoladenkuvertüre, Zartbitter
- 80 g Zucker

Anleitung

Kartoffeln kochen, fein reiben, Zucker, Eiweiß, Haselnüsse, Aprikosenkonfitüre, Dinkelmehl, Gewürz und Backpulver verquirlen.

Auf Oblaten verteilen, wenn vorhanden mit Lebkuchenglocke. 160° Umluft mittlere Schiene ca. 18–20 Min. backen. Mit Kuvertüre überziehen.

50 Knusper-Nussrauten

♥	Hauptzutat	Nüsse, Aprikose, Salz
👁	Form	Schneiden, Bestreichen
📖	Quelle	Neukreation
🕒	Backzeit	18–20 Minuten bei 180 °C
🕒	Ruhezeit	60 Minuten
#	Anzahl	60 Stück
📅	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 300 g Butter
- 35 g Cashewkerne, gehackt
- 2 Eier
- 35 g Haselnuss, gehackt
- 25 g Kürbiskerne
- 35 g Macadamianuss, gehackt
- 35 g Mandeln, gehackt
- 50 g Marmelade, Aprikose
- 325 g Mehl
- 35 g Paranuss, gehackt
- 35 g Pecanusskerne, gehackt
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Salz
- 25 g Sesam
- 35 g Walnuss, gehackt
- 275 g Zucker

Außerdem: Salz (am besten Fleur de Sel)

Anleitung

Mehl als Häufchen auf die Arbeitsfläche geben. Mulde hineindrücken, 100 g Zucker und 1 Prise Salz darüberstreuen und Eier hineingeben. 125 g Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alle Teigzutaten vom Rand aus mit den Händen rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.

Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. 175 g Butter schmelzen und 175 g Zucker einrühren. Gehackte Nüsse, Kürbiskerne und Sesam unterrühren und einmal kurz aufkochen lassen. Teig auf einem Bogen Backpapier 3 bis 4 mm dünn ausrollen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Teig mit Backpapier auf ein Blech legen und dünn mit Fruchtaufstrich bestreichen. Nussmasse darauf verstreichen. Dünn mit Salz (am besten Fleur de Sel) bestreuen. Auf mittlerer Schiene 18 bis 20 Minuten goldbraun backen.

Blech aus dem Ofen nehmen, ca. 30 Minuten abkühlen lassen und Teigplatte in ca. 4 x 4 cm große Rauten schneiden.

51 Kürbiskernölkipferl

♥	Hauptzutat	Kürbiskern
👁	Form	Formen, Dekorieren
📖	Quelle	Neukreation
🕒	Backzeit	ca. 12 Minuten bei 160 °C
🕒	Ruhezeit	120 Minuten
#	Anzahl	60 Stück
🍰	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| – 0.5 TL Backpulver | – 140 g Mehl |
| – 40 g Butter | – 1 Pr. Salz |
| – 0.5 TL Butter | – 60 g Sauerrahm |
| – 1 Ei | – 100 g Schokolade, Zartbitter |
| – 70 g Kürbiskerne, gemahlen | – 1 Pck Vanillezucker |
| – 20 g Kürbiskernöl | – 70 g Zucker |

Außerdem: Schokolade mit 70–85

Anleitung

Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Die Mehlmischung mit dem Salz, den Kürbiskernen, dem Vanillezucker und dem Zucker vermengen. Das Ei, den Sauerrahm, die weiche Butter und das Kernöl rasch einarbeiten (wie beim Mürbteig). Sollte der Teig zu weich sein, mehr Mehl, Zucker und Kürbiskerne dazugeben.

Ungefähr drei Rollen mit etwa drei cm Durchmesser formen und in Frischhaltefolie wickeln. Für ca. zwei Stunden oder länger im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 175° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Von der Rolle dünne Scheiben schneiden. Jede Scheibe zwischen den Händen zu einem ca. 3–4 cm dicken Röllchen formen und zu einem Kipferl biegen. Möglichst rasch arbeiten, da der Teig sonst zu warm wird. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 12 Minuten backen. Die Menge ergibt ca. drei Bleche.

Die noch heißen Kipferl vorsichtig mit dem Messer lockern.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und den $\frac{1}{2}$ TL Butter unterrühren. Jedes Kipferl an den Spitzen kurz eintauchen, auf Butterbrotpapier setzen und trocknen lassen.

52 Lebkucheneliserchen

♥	Hauptzutat	Lebkuchen, Marzipan, Orange, Zitrone
👁	Form	Lebkuchen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 10 Minuten bei 150 °C
🕒	Ruhezeit	24 Stunden
#	Anzahl	55 Stück
📅	Gebacken	2013, 2015, 2016, 2017, 2019
📈	Häufigkeit	62%

Zutaten

- 55 Stk. Backoblaten, 5cm
- 12 Stk Eiweiß
- 60 g Haselnuss, gemahlen
- 14 g Lebkuchengewürz
- 600 g Mandeln, gemahlen
- 375 g Marzipan
- 120 g Mehl
- 5 g Nelke
- 30 g Orangenschale
- 2 g Salz
- 10 g Zimt
- 30 TL Zitronenschale
- 600 g Zucker

Anleitung

Das Eiweiß vom Eigelb trennen und das Eiweiß zu einem dichten Schnee schlagen. Das Salz in 50 ml Wasser auflösen. Marzipan in kleine Stücke zerteilen, das Salzwasser dazugeben und mit etwas Schnee glatt arbeiten. Den Rest des Eischnees und alle anderen Zutaten unter die Marzipanmasse mischen. Jeweils ca. 20g der Masse (ca. 2 Esslöffel) auf die Oblaten häufen und über Nacht trocknen lassen. Am nächsten Tag die Oblaten im vorgeheizten Backofen bei 150°C und ca. 10 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

53 Lebkuchen, Elisen

♥	Hauptzutat	Lebkuchen
👁	Form	Lebkuchen
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	45–60 Minuten bei 160 °C
#	Anzahl	40 Stück
📅	Gebacken	2018, 2020
📈	Häufigkeit	25 %

Zutaten

- 4 Stk Eiweiß
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 300 g Mandeln, gemahlen
- 3 g Nelke
- 60 g Orangeat
- 280 g Puderzucker
- 1 TL Zimt
- 60 g Zitronat
- 1 Stk Zitrone, Schale

Anleitung

4 Eiweiß nicht geschlagen, 280 g Puderzucker, Schale von 1 Zitrone, 1 Std. rühren. 3g Nelken, Zimt, Zitronat, Orangeat, Mandeln (oder Haselnüsse), Lebkuchengewürz darunter mischen. Auf runde Oblaten mit mindestens 5cm Durchmesser streichen. $\frac{3}{4}$ –1 Std. Bei mäßiger Hitze backen. Evt. nach Erkalten halbseitig mit Schokolade oder Zuckerguss überziehen.

54 Lebkuchen, süß

♥	Hauptzutat	Lebkuchen
👁	Form	Lebkuchen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 20 Minuten bei 180 °C
🕒	Ruhezeit	15 Minuten
#	Anzahl	18 Stück
📅	Gebacken	2014, 2015, 2016
📈	Häufigkeit	38 %

Zutaten

- 0.5 Pck Backpulver
- 18 Stk. Backoblaten, 5cm
- 3 Eier
- 5 g Lebkuchengewürz
- 125 g Mandeln, gemahlen
- 250 g Mehl
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 250 g Zucker

Anleitung

Zucker, Eier und Vanillezucker sahnig schlagen. Mehl, Lebkuchengewürzmischung, Zimt, Mandeln und Backpulver mischen und dann zum Zucker dazugeben. Zu einem zähen Teig verarbeiten. Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf den Oblaten verteilen und formen. Auf dem Backblech 15 Min. gehen lassen und dann bei 180°C ca. 20–25 Min. backen.

55 Lemoncups

♥	Hauptzutat	Zitrone
👁	Form	Formen, Füllen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	8–10 Minuten bei 190 °C
🕒	Ruhezeit	60 Minuten
#	Anzahl	30 Stück
🍰	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 0.5 TL Backpulver
- 6 TL Butter
- 2 Stk Eigelb
- 3 Eier
- 140 g Margarine
- 330 g Mehl
- 1 TL Natron
- 1 EL Puderzucker
- 1 TL Vanillepulver
- 160 ml Zitronensaft
- 270 g Zucker

Anleitung

Mix Mehl, Natron und Backpulver in einer Schüssel. Margarine und 150g Zucker schaumig schlagen. 3 Eier und Vanille zugeben. Die Mehlmischung langsam zugeben.

Teig ruhen lassen, dann Kugeln formen und eine Mulde hineindrücken. Ca. 8.10 Minuten backen.

In der Zwischenzeit das Lemoncurd zubereiten. 6 TL Butter mit 120g Zucker im Wasserbad schmelzen. Zwei Eigelb hinzufügen und weiter heiß aufschlagen. Zuletzt Zitronensaft hinzufügen und weitere 2–3 Minuten schlagen bis die Massen abbindet.

Die gebackenen Kekse füllen und abkühlen lassen und ggf. mit 1 EL Puderzucker bestäuben.

56 Limettenkipferl

♥	Hauptzutat	Limette
👁	Form	Formen, Wälzen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	10–12 Minuten bei 170 °C
🕒	Ruhezeit	180 Minuten
#	Anzahl	70 Stück
📅	Gebacken	2013, 2014, 2016, 2017, 2018, 2019
📈	Häufigkeit	75 %

Zutaten

- 200 g Butter
- 1 Stk Eigelb
- 1.5 Stk. Limette, Schale
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 300 g Mehl
- 50 g Pistazien, gemahlen
- 140 g Puderzucker
- 1 Pr. Salz
- 1 Pck Vanillezucker
- 50 g Zucker

Anleitung

200 g Butter in Stückchen, 90 g Puderzucker, 1 Päckchen Bourbonvanillezucker, 1 Eigelb, 1 Prise Salz, abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Limette, 300 g Mehl, 50 g geschälte, gemahlene Mandeln, 50 g Pistazien (frisch gemahlen) auf einem Backbrett zu Bröseln hacken. Zusammenkneten, dritteln. Stücke mit Hilfe von Frischhaltefolie zu Rollen (à ca. 3 cm Durchmesser) formen, 3 Stunden kalt stellen.

Die Rollen nacheinander in ca.1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese zuerst zu Kugeln, dann zu Kipferln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit etwas Abstand legen. Im heißen Ofen (170 Grad, 2. Schiene von unten) 10–12 Minuten backen.

Limettenschale und je 50 g feinsten Zucker und Puderzucker in einer kleinen Schüssel mischen. Kipferl einzeln noch warm darin wälzen. Abkühlen lassen.

57 Limettenplätzchen

♥	Hauptzutat	Limette
👁	Form	Ausstechen, Dekorieren
📖	Quelle	Neukreation
🕒	Backzeit	10–12 Minuten bei 180 °C
🕒	Ruhezeit	60 + 600 Minuten
#	Anzahl	30 Stück
🍰	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 150 g Butter
- 1 Ei
- 3 Stk. Limette, Schale
- 6 EL Limette, Saft
- 80 g Mandeln, gemahlen
- 100 g Marmelade, Aprikose
- 220 g Mehl
- 70 g Puderzucker
- 1 Pr. Salz
- 75 g Zucker

Anleitung

Butter mit Mandeln, Zucker, Salz, Limettenschale (2 EL übrig lassen), 3 Esslöffel Limettensaft, Ei und Mehl erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und zu zwei Rollen à ca. 15 Zentimeter Länge formen. In Folie gewickelt über Nacht kalt stellen.

Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen. Jede Rolle in 15 Scheiben schneiden und auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10–12 Minuten backen.

Für die Aprikosenglasur die Konfitüre bei milder Hit erwärmen, 1 Esslöffel der übrigen Limettenschale und 2 Esslöffel Limettensaft einrühren und 15 Plätzchen damit großzügig auf der Oberseite einpinseln und auf einem Gitter kalt werden lassen.

Für die Zuckerglasur den Puderzucker mit restlicher Limettensaft glatt rühren. 15 Plätzchen mit der Oberseite in den Guss tauchen, abtropfen lassen und auf einem Gitter fest werden lassen.

58 Limetten-Schmand-Ringe

♥	Hauptzutat	Limette
👁	Form	Spritzen
📖	Quelle	Eigenkreation
🕒	Backzeit	8–10 Minuten bei 180 °C
#	Anzahl	60 Stück
🗓	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 1 Ei
- 1 Stk. Limette, Schale
- 1 EL Limette, Saft
- 100 g Margarine
- 200 g Mehl
- 1 Pr. Salz
- 75 g Schmand
- 60 g Zucker

Anleitung

Margarine mit einer Prise Salz und Zucker schaumig schlagen, Ei dazugeben. Limettenschale, Saft und Schmand gründlich unterrühren. Mehl unterrühren und Teig auf ein Blech spritzen. Backen.

59 Linzer Schnitten

♥	Hauptzutat	Johannisbeer, Mandel
👁	Form	Schneiden, Bestreichen
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	ca. 40 Minuten bei 180 °C
🕒	Ruhezeit	120 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
📅	Gebacken	2018
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 1 TL Backpulver
- 250 g Butter
- 2 Stk Eigelb
- 125 g Mandeln, gemahlen
- 150 g Marmelade, Rote Johannisbeere
- 300 g Mehl
- 80 ml Milch
- 0.5 TL Muskat
- 1 TL Zimt
- 125 g Zucker

Anleitung

Zutaten ($\frac{1}{3}$ Tasse Milch, Butter, Zucker, Mehl, Mandeln, Gewürze) (bis auf ein Eigelb) zu einem Teig kneten und 2 Stunden kalt stellen. $\frac{2}{3}$ des Teiges auf blech ausrollen, mit Marmelade bestreichen, mit dem Rest Teig verzieren (Streifen diagonal legen), mit Ei bestreichen und bei ca. 180° Grad etwa 40 Minuten backen.

60 Linzer Streifen

♥	Hauptzutat	Johannisbeer, Mandel
👁	Form	Schneiden, Bestreichen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	2 x 15 Minuten bei 160 °C
🕒	Ruhezeit	30 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
📅	Gebacken	2017
📈	Häufigkeit	12%

Zutaten

- 0.5 TL Backpulver
- 250 g Butter
- 2 Eier
- 200 g Mandeln, gemahlen
- 300 g Marmelade, Rote Johannisbeere
- 250 g Mehl
- 1 Pr. Nelke
- 1 Stk Orange, Schale
- 30 g Puderzucker
- 1 Pr. Salz
- 1 Msp Zimt
- 150 g Zucker

Anleitung

Mehl, Mandeln, Backpulver, Zimt, Nelken, Zucker, 1 Prise Salz, Butter und 1 Ei und 1 Eigelb mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. $\frac{2}{3}$ des Teiges auf einem gefetteten Blech (30x40 cm) bis in die Ecken ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den übrigen Teig zwischen Klarsichtfolie 3 mm dünn ausrollen. Beides 30 Minuten kalt stellen. Den Teig auf dem Blech im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten backen. Inzwischen vom restlichen Teig die Klarsichtfolie abziehen. Den Teig in 1 cm breite Streifen schneiden und weitere 15 Minuten kalt stellen. Johannisbeergelee und Orangenschale glattrühren. Den Teig auf dem Blech nach dem Backen sofort dünn mit dem Eiweiß bestreichen. Johannisbeergelee gleichmäßig darüber verteilen. Die Teigstreifen zügig diagonal zum Blech mit 1 cm Abstand darauf legen. Wie oben auf der mittleren Schiene 15–18 Minuten goldgelb backen. Vollständig auskühlen lassen und in 2,5x5 cm große Streifen schneiden. Leicht mit Puderzucker bestäuben.

61 Lucia's Weihnachtsplätzchen

♥	Hauptzutat	Vanille
👁	Form	Formen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	8–12 Minuten bei 180 °C
🕒	Ruhezeit	60 Minuten
#	Anzahl	60 Stück
📅	Gebacken	2015, 2016, 2018, 2019
📈	Häufigkeit	50 %

Zutaten

- 250 g Butter
- 100 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- 150 g Speisestärke
- 100 g Vanillepudding
- 2 Pck Vanillezucker

Anleitung

Butter, Puderzucker und Vanillezucker gründlich verrühren. Mehl und Puddingpulver unterrühren. Aus dem Teig Kugeln formen. Kugeln auf das mit Backpapier belegte Blech setzen, mit der Gabel flach drücken, sodass ein Muster entsteht. Backen. Die Plätzchen sollten hell bleiben.

62 Macadamia-Kokos-Sterne

♥	Hauptzutat	Macadamia, Kokos
👁	Form	Ausstechen, Bestreichen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
★	Besonderheiten	Vegan möglich
🕒	Backzeit	ca. 12 Minuten bei 170 °C
🕒	Ruhezeit	60 + 30 Minuten
#	Anzahl	60 Stück
📅	Gebacken	2014
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 190 g Butter
- 1 Stk Eiweiß
- 170 g Kokosraspel
- 30 Stk. Macadamianuss, ganz
- 75 g Macadamianuss, gemahlen
- 300 g Mehl
- 1 Pr. Salz
- 150 g Zucker
- 2 EL Zucker

Anleitung

75 g Macadamianüsse und 2 EL Zucker im elektrischen Zerkleinerer fein mahlen. Dann 120 g Kokosraspel fein mahlen, beides beiseite stellen. Butter und restlichen Zucker ca. 2 Minuten cremig rühren. Mehl, Salz, Nussmischung und gemahlene Kokosraspel untermischen. Zum glatten Teig formen, flach drücken. In Folie gewickelt ca.1 Stunde kalt stellen. Teig portionsweise ca. 5 mm dick ausrollen. Kalt stellen. Sterne (ca. 6 cm groß) ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Eiweiß leicht verschlagen, Sterne damit bepinseln, mit 50 g Kokosraspeln bestreuen, in die Mitte eine halbierte Nuss setzen. Im heißen Ofen (170 Grad, mittlere Schiene) ca.12 Minuten backen.

63 Macadamia-Walnusssterne

♥	Hauptzutat	Macadamia, Walnuss
👁	Form	Ausstechen, Bauen
📖	Quelle	Buch
🕒	Backzeit	ca. 10 Minuten bei 190 °C
🕒	Ruhezeit	90 Minuten
#	Anzahl	30 Stück
📅	Gebacken	2013, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020
📈	Häufigkeit	75 %

Zutaten

- 2 Stk Eigelb
- 1 Msp Ingwer, gemahlen
- 20 g Macadamianuss, gemahlen
- 150 g Margarine
- 100 g Marmelade, Orange
- 50 g Marzipan
- 250 g Mehl
- 130 g Puderzucker
- 1 Pr. Salz
- 250 g Schokoladenkuvertüre, weiß
- 0.5 Stk Vanilleschote
- 15 g Walnuss, ganz
- 50 g Walnuss, gemahlen

Anleitung

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark mit einer Messerspitze herauskratzen. In einer Schüssel die Margarine mit dem Zucker, dem Salz, dem Ingwer und dem Vanillemark cremig verkneten und dann das Eigelb darunter arbeiten.

Das Mehl, die gemahlene Wal- und Macadamianüsse darüber geben und schnell zu einem glatten Mürbteig kneten. Keinesfalls länger als nötig bearbeiten, da der Teig sonst brüchig wird. Den Teig dann in die Folie einwickeln und ca. 1,5 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche den Teig etwa 3 mm dick ausrollen und kleine Sterne ausstechen. Die Plätzchen auf ein ungefettetes Backblech legen und auf der mittleren Schiene des Backofens in etwa 10 Minuten schön hellbraun backen.

Die Marzipan-Rohmasse in kleine Würfel schneiden und mit der Orangenkonfitüre glatt verrühren. Je 2 Sterne mit diesem Orangenmarzipan zusammensetzen. Die Kuvertüre schmelzen. Die Oberseite der Sterne in die Schokolade tauchen und mit einer halben Walnuss belegen.

64 Makronen

♥	Hauptzutat	Mandel, Rosenwasser
👁	Form	Häufeln
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	10–15 Minuten bei 160 °C
#	Anzahl	30 Stück
📅	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 30 Stk. Backoblaten, 5cm
- 4 Stk Eiweiß
- 250 g Mandeln, gemahlen
- 1 TL Rosenwasser
- 250 g Zucker

Anleitung

4 Eiweiß 250g Zucker 250g geriebene Mandeln oder Haselnüsse, 1 kleiner Teelöffel Rosenwasser oder Arrak. 4 Eiweiß mit dem Zucker in Schüssel geben und auf einen Topf mit kochendem Wasser stellen. Ungefähr 10 Minuten rühren, bis es eine dickliche Masse entsteht. Vom Topf nehmen, Mandeln und Arrak dazugeben, nochmals durchrühren. Backblech mit Oblaten belegen, mit Teelöffel kleine Häufchen auflegen und in mäßiger Hitze hell backen.

65 Makronenecken

♥	Hauptzutat	Himbeer
👁	Form	Bestreichen, Spritzen, Schneiden
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	10–20 Minuten bei 170 °C
#	Anzahl	50 Stück
📅	Gebacken	2018, 2019, 2020
📈	Häufigkeit	38 %

Zutaten

- 2 Stk Eigelb
- 2 Stk Eiweiß
- 200 g Mandeln, gemahlen
- 120 g Margarine
- 125 g Marmelade, Himbeere
- 150 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1 Pck Vanillezucker
- 165 g Zucker

Anleitung

100g Mondamin, 150g Mehl, 2 Eigelb, 65g Zucker, 1 Vanillezucker, 120g Margarine zu einem Mürbteig bereiten und kühl stellen. Für die Makronenmasse 2 Eiweiß steif schlagen und 100g Zucker, 200g Mandeln oder 150g Haselnüsse unterrühren. Den Mürbteig $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen, in dreifingerbreite Streifen schneiden und sofort auf ein ungefettetes Blech legen. In die Mitte einen dünnen Strich Marmelade geben und an beiden Seiten Makronenmasse aufspritzen. Bei guter Mittelhitze 10–20 Minuten backen und noch warm in kleine dreieckige Stücke schneiden.

66 Mandelbögen

♥	Hauptzutat	Mandel, Ingwer, Kardamom, Nelke
👁	Form	Schneiden
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	ca. 20 Minuten bei 150 °C
#	Anzahl	40 Stück
🗓	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 6 Stk. Backoblaten, rechteckig
- 250 g Mandeln, gemahlen
- 2 Stk Eiweiß
- 0.5 TL Nelke
- 0.25 TL Ingwer, gemahlen
- 300 g Puderzucker
- 0.5 TL Kardamom, gemahlen

Anleitung

Geriebene Mandeln mit Puderzucker und Eiweiß zu festen Teig kneten auf Streuzucker Teig $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen mit Wasser bestreichen und Oblaten aufdrücken, wenden, dass Oblaten unten, in $1 \frac{1}{2}$ cm breite Streifen schneiden über Ringform legen und 20 Minuten bei 150° backen

67 Mandelkipferl

♥	Hauptzutat	Mandel
👁	Form	Formen
📖	Quelle	Eigenkreation
★	Besonderheiten	zuckerfrei
🕒	Backzeit	8–10 Minuten bei 160 °C
🕒	Ruhezeit	15 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
📅	Gebacken	2020
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 120 g Butter
- 2 Stk Eigelb
- 150 g Mandeln, gemahlen
- 50 g Proteinpulver
- 5 g Süßstoff, Pulver
- 1 Stk Vanilleschote

Anleitung

Die Butter mit dem Eigelb und Süßstoff aufschlagen. Vanille dazugeben und gut unterrühren. Die trockenen Zutaten unterkneten und Hörnchen formen. Diese dann hell abbacken.

68 Mandelwürfel

♥	Hauptzutat	Marzipan, Schokolade
👁	Form	Schneiden, Glasieren
📖	Quelle	Sarahs Oma
#	Anzahl	40 Stück
🍰	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 20 Stk Mandeln, ganz
- 250 g Marzipan
- 100 g Puderzucker
- 150 g Schokoladenkuvertüre, Zartbitter
- 0.5 Stk Vanilleschote

Anleitung

250g Marzipanmasse, 100g gesiebter Staubzucker, ausgeschabtes Mark von $\frac{1}{2}$ Vanille-Stange Schokoladenguß und Mandeln. Marzipanmasse mit Stabzucker und Vanille-mark verkneten und 1 $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen. Würfel schneiden, glasieren und mit $\frac{1}{2}$ geschälter Mandel garnieren.

69 Mandolinchen

♥	Hauptzutat	Bittermandel
👁	Form	Ausstechen, Dekorieren
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	8–10 Minuten bei 160 °C
🕒	Ruhezeit	30 Minuten
#	Anzahl	50 Stück
📅	Gebacken	2018, 2019, 2020
📈	Häufigkeit	38 %

Zutaten

- 2 Msp Backpulver
- 5 Tr. Bittermandelaroma
- 100 g Butter
- 1 Stk Eiweiß
- 1 EL Kokosfett
- 125 g Mandeln, gemahlen
- 200 g Mehl
- 75 g Puderzucker
- 1 EL Zimt
- 125 g Zucker

Anleitung

100g Butter oder frische Margarine werden schaumig gerührt, daran gibt man 125g Zucker, 1 mäßig gehäuften Kaffeelöffel Zimt, 125g geriebene Mandeln oder Haselnüsse, 1 steif geschlagenes Eiweiß und 200g Mehl, das mit 2 breiten Messerspitzen Backpulver vermischt und gesiebt wurde. Alsodann wird der Teig fingerdick ausgewellt und zu kleinen Halbmonden ausgestochen. Man bäckt sie rasch bei Mittelhitze und bestreicht sie dann exakt mit einem Guß. 75G Puderzucker, 1 Kaffeelöffel erwärmt es Kokosfett und etlichen Tropfen Bittermandelöl und etwas heißes Wasser.

70 Marsalazimtblätter

♥	Hauptzutat	Marsala, Zimt, Vanille
👁	Form	Formen, Wälzen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 10 Minuten bei 180 °C
#	Anzahl	110 Stück
📅	Gebacken	2014, 2020
📈	Häufigkeit	25 %

Zutaten

- 0.5 Pck Backpulver
- 250 g Butter
- 2 Eier
- 3 EL Marsala
- 500 g Mehl
- 300 g Puderzucker
- 100 g Schokoladenkuvertüre,
Vollmilch
- 2 TL Vanillepaste
- 2 TL Zimt

Anleitung

175 g Puderzucker, Butter und Eier ca. 3 Minuten schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Zimt vermengen, portionsweise unterarbeiten. Vanillepaste, Marsala (italienischer Dessertwein) und flüssige Schokolade zugeben, zum glatten Teig verarbeiten.

Teig ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit etwas Abstand setzen. Im heißen Ofen (180 Grad, mittlere Schiene) ca.10 Minuten backen. Noch warm mit 125 g Puderzucker bestreuen.

71 Marzipannüsse

♥	Hauptzutat	Marzipan, Haselnuss
👁	Form	Formen
📖	Quelle	Sarahs Oma
★	Besonderheiten	Vegan möglich
🕒	Backzeit	ca. 20 Minuten bei 100 °C
#	Anzahl	40 Stück
🗄	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 1 Stk Eiweiß
- 175 g Haselnuss, ganz
- 150 g Marzipan
- 100 g Puderzucker
- 3 EL Rum

Anleitung

150g Marzipanrohmasse, Puderzucker, Rum, 175g gleichmäßig große Haselnüsse 1 Eiweiß. Marzipanrohmasse mit 100g Puderzucker verkneten, dünn ausrollen und mit Rum bestreichen, das ausgerollte Marzipan in lange schmale Streifen schneiden. In jeden Marzipanstreifen eine Haselnuß einwickeln, mit Eiweiß bestreichen. Auf ein gefettetes Backblech setzen und 20 Minuten bei schwacher Hitze trocknen lassen.

72 Marzipan-Rosmarin-Kekse

♥	Hauptzutat	Rosmarin, Marzipan
👁	Form	Spritzen, Dekorieren
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 10 Minuten bei 170 °C
🕒	Ruhezeit	60 + 30 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
📅	Gebacken	2017, 2018, 2019, 2020
📈	Häufigkeit	50 %

Zutaten

- 150 g Butter
- 1 Stk Eigelb
- 100 g Marzipan
- 250 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Zitronenschale
- 50 g Zucker

Außerdem: Zuckerperlen

Anleitung

Marzipan grob raspeln. Rosmarin abzupfen, fein hacken. Beides mit Zitronenschale, Butter (in kleinen Stücken) und Zucker mit den Knethaken des Handrührers glatt arbeiten. Eigelb kurz unterarbeiten. Mehl zugeben. Zuerst mit den Knethaken, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zu einem flachen Stück formen, in Folie gewickelt 1 Std. kalt stellen.

Teig in mehreren Portionen aus dem Kühlschrank nehmen, jeweils auf einem bemehlten Backpapier ca. 5 mm dünn ausrollen. Mit runden Ausstechern oder Gläsern (ca. 4–6 cm Ø) kreisförmig ausstechen. Die Teigreste entfernen und mit der nächsten Teigportion erneut ausrollen. Kekse 30 Min. kalt stellen.

Den Ofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Kekse im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 9–10 Min. backen. Abkühlen lassen.

Puderzucker und Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss rühren, in einen Einwegspritzbeutel füllen. Vom Beutel eine kleine Spitze abschneiden. Kekse mit dem Guss verzieren und nach Belieben mit Zuckerperlen garnieren. Guss trocknen lassen. zwischen Backpapierlagen in fest schließenden Blechdosen lagern.

73 Masallakugeln

♥	Hauptzutat	Masalla, Zimt
👁	Form	Formen, Wälzen
📖	Quelle	Eigenkreation
🕒	Backzeit	ca. 10 Minuten bei 180 °C
#	Anzahl	110 Stück
🗓	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 0.5 Pck Backpulver
- 250 g Butter
- 2 Eier
- 3 TL Masalla
- 500 g Mehl
- 200 g Puderzucker
- 100 g Schokoladenkuvertüre,
Vollmilch
- 2 TL Zimt

Anleitung

175 g Puderzucker, Butter und Eier ca. 3 Minuten schaumig rühren. Mehl, Backpulver, 2 TL Masalla und Zimt vermengen, portionsweise unterarbeiten. Flüssige Schokolade zugeben, zum glatten Teig verarbeiten.

Teig mit den Händen zu kirschgroßen Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit etwas Abstand setzen. Im heißen Ofen (180 Grad, mittlere Schiene) ca.10 Minuten backen. Noch heiß in 25 g Puderzucker mit 1 TL Masalla wälzen.

74 Mohnaugen

♥	Hauptzutat	Mohn, Sauerkirsche
👁	Form	Spritzen, Dekorieren
📖	Quelle	Neukreation
🕒	Backzeit	10–12 Minuten bei 160 °C
🕒	Ruhezeit	120 Minuten
#	Anzahl	50 Stück
📅	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 0.5 TL Backpulver
- 100 g Butter
- 2 Eier
- 100 g Marmelade, Sauerkirsche
- 175 g Mehl
- 100 g Mohnback
- 1 Pr. Salz
- 1 Stk Vanilleschote
- 1 Stk Zitrone, Schale
- 75 g Zucker

Anleitung

Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Mehl mit Backpulver mischen. Butter mit Zucker, Mohn, Vanillemark, Zitronenschale sowie Salz schaumig schlagen, dann nach und nach Eier und zuletzt die Mehlmischung unterrühren.

Teig in den Spritzbeutel füllen und als Kringel auf die Backbleche spritzen, dabei Abstand zueinander lassen. Mit einem Holzlöffelstiel kleine Mulden in die Mitte der Kekse drücken. Die Backbleche 2 Stunden kalt stellen.

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen (Umluft 160 Grad). Auf mittlerer Schiene jeweils 10–12 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Dann mit je einem halben Teelöffel Konfitüre füllen.

75 Mohn-Preiselbeer-Happen

♥	Hauptzutat	Mohn, Preiselbeer, Schokolade
👁	Form	Häufeln, Bauen, Dekorieren
📖	Quelle	Neukreation
🕒	Backzeit	ca. 12 Minuten bei 170 °C
🕒	Ruhezeit	60 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
🍰	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 1 Ei
- 1 EL Kokosfett
- 250 g Margarine
- 200 g Marmelade, Preiselbeer
- 280 g Mehl
- 200 g Mohn, gemahlen
- 120 g Puderzucker
- 250 g Schokoladenkuvertüre, weiß
- 1 Pck Vanillezucker

Anleitung

Margarine, Zucker, Vanillezucker und Ei verrühren. Mehl drunterrühren. Mohn unterziehen. Den Teig kalt stellen und anschließend mit einem Löffel kleine Portionen abstechen und backen.

Nach dem abkühlen jeweils zwei Kekse mit Marmelade zusammensetzen. Die Glasur erwärmen und ein EL Kokosfett unterrühren. Die zusammengesetzten Kekse zur Hälfte mit Schokolade überziehen und trocknen lassen.

76 Mokkaplätzchen

♥	Hauptzutat	Kaffee, Haselnuss
👁	Form	Häufeln
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	10–12 Minuten bei 170 °C
#	Anzahl	35 Stück
📅	Gebacken	2020
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 125 g Butter
- 1 Ei
- 60 g Haselnuss, gemahlen
- 2 EL Kaffee, instant
- 100 g Mehl
- 100 g Mokka glasur
- 1 Pck Vanillezucker
- 90 g Zucker

Anleitung

125g Butter mit 90g Zucker schaumig rühren. 1 Ei, 100g Mehl, 60g geriebene Nüsse, Vanillezucker, 2 Eßl. Pulverkaffee zufügen. Häufchen auf ein geb. Blech setzen. Hell abbacken. Abgekühlt mit Mokka glasur beziehen.

77 Mokkaplätzchen

♥	Hauptzutat	Kaffee, Haselnuss
👁	Form	Häufeln
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	10–12 Minuten bei 170 °C
#	Anzahl	35 Stück
📅	Gebacken	2020
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| – 125 g Butter | – 100 g Mehl |
| – 1 Ei | – 100 g Mokka Glasur |
| – 60 g Haselnuss, gemahlen | – 1 Pck Vanillezucker |
| – 2 EL Kaffee, instant | – 90 g Zucker |

Anleitung

125g Butter mit 90g Zucker schaumig rühren. 1 Ei, 100g Mehl, 60g geriebene Nüsse, Vanillezucker, 2 Eßl. Pulverkaffee zufügen. Häufchen auf ein geb. Blech setzen. Hell abbacken. Abgekühlt mit Mokka Glasur beziehen.

78 Mürbteigplätzchen

♥	Hauptzutat	Vanille, Butter
👁	Form	Ausstechen, Dekorieren
📖	Quelle	Bianca
🕒	Backzeit	ca. 12 Minuten bei 150 °C
🕒	Ruhezeit	30 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
📅	Gebacken	2020
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| – 125 g Butter | – 20 ml Rum |
| – 1 Stk Eigelb | – 1 Pr. Salz |
| – 225 g Mehl | – 1 Pck Vanillezucker |
| – 200 g Puderzucker | – 75 g Zucker |

Außerdem: Farben etc.

Anleitung

Butter, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren, der Zucker sollte sich gelöst haben.

Eigelb hinzu, übrige Zutaten unterkneten. Ca. 3 mm hoch ausrollen, Figuren ausstechen. Bei 150°C für ca. 12 Minuten backen.

Aus dem Puderzucker und dem Rum einen Guß herstellen und bunt verziehen.

79 Nußbuserln

♥	Hauptzutat	Walnuss
👁	Form	Häufeln
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Ruhezeit	6 Stunden
#	Anzahl	30 Stück
🍰	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 30 Stk. Backoblaten, 5cm
- 2 Stk Eiweiß
- 70 g Puderzucker
- 125 g Walnuss, gehackt

Anleitung

70g Puderzucker erhitzen. 2 Eiweiß und 125g gebrochene Walnüsse dazu. Über dem Feuer rühren, bis die Masse gelblich dicklich ist. Häufchen auf Oblaten setzen und gut trocknen lassen.

80 Nuß-Mandel-Gebäck

♥	Hauptzutat	Haselnuss, Mandel, Vanille
👁	Form	Bestreichen, Schneiden
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	ca. 20 Minuten bei 160 °C
#	Anzahl	50 Stück
📅	Gebacken	2018, 2019
📈	Häufigkeit	25 %

Zutaten

- 3 Stk Eiweiß
- 200 g Haselnuss, gemahlen
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 1 EL Rum
- 0.5 Stk Vanilleschote
- 300 g Zucker

Anleitung

3 Eiweiß, 300g Zucker, das Mark einer halben Vanillestange, 200g gemahlene Haselnüsse, 100g gemahlene süße Mandeln, 1 Eßlöffel Rum. - Eiweiß steif schlagen, nach und nach den Zucker und das ausgeschabte Mark der Vanillestange hinzufügen, noch etwa 20 Minuten rühre und 3 Eßlöffel davon zur Glasur abnehmen. Unter die übrige Eiweißmasse Nüsse, Mandeln, und Rum mischen, die Masse auf dem mit Zucker bestreuten Brett verarbeiten $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen und verschiedene Formen ausstechen, auf ein gefettetes Blech setzen, glasieren und bei mäßiger Hitze in etwa 20 Minuten hell backen. Die angegebene Zuckermenge genau einhalten, mehr Zucker zu nehmen kann zur Folge haben, dass sie verbrennen.

81 Nußmonde

♥	Hauptzutat	Orange, Vollmilch
👁	Form	Ausstechen, Bauen
📖	Quelle	Sarahs Oma
★	Besonderheiten	Vegan möglich
🕒	Backzeit	8–10 Minuten bei 170 °C
🕒	Ruhezeit	90 Minuten
#	Anzahl	50 Stück
📅	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 150 g Haselnuss, gemahlen
- 75 g Margarine
- 50 g Marmelade, Orange
- 150 g Mehl
- 3 EL Milch
- 100 g Schokoladenkuvertüre, Vollmilch
- 50 g Speisestärke
- 1 Pck Vanillezucker
- 100 g Zucker

Anleitung

Fett und Zucker schaumig rühren, die übrigen Zutaten hinzufügen und den Teig zum Schluß kneten. Danach kühl ruhen lassen, vorsichtig ausrollen, Halbmonde ausstechen und rasch abbacken. Nach Erkalten immer zwei Formen mit Konfitüre zusammensetzen und beliebig mit Schokoladenglasur überziehen oder mit Puderzucker bestreuen.

82 Nuss-Nougat-Stangerl

♥	Hauptzutat	Haselnuss, Nougat
👁	Form	Schneiden, Bauen, Dekorieren
📖	Quelle	Neukreation
🕒	Backzeit	8–10 Minuten bei 180 °C
🕒	Ruhezeit	30 Minuten
#	Anzahl	100 Stück
📅	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 0.5 TL Backpulver
- 1 Stk Eigelb
- 1 Ei
- 230 g Haselnuss, ganz
- 100 g Margarine
- 300 g Mehl
- 1 Pr. Nelke
- 300 g Nougat
- 450 g Schokoladenkuvertüre, Vollmilch
- 60 g Schokoladenkuvertüre, Zartbitter
- 0.5 Stk Vanilleschote
- 0.5 TL Zitronenschale
- 100 g Zucker

Anleitung

Aus 100g Zucker, 100g Margarine, einer halben Vanilleschote, Nelke, etwas geriebene Zitrone, ein Ei und ein Eigelb einen geschmeidigen Teig herstellen. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterkneten. Teig kühl stellen.

Die ganzen Haselnüsse rösten, Häutchen ablösen. Den Teig mind. 5mm dick ausrollen, ca. 100 Rechtecke à 2x4cm schneiden und backen. Das Nougat geschmeidig rühren und in einen Spritzbeutel füllen.

Die Kekse auskühlen lassen und auf jedes Rechteck drei Tupfen Nougat setzen. Darauf jeweils eine Haselnuss. Die Stangerl mit Vollmilchschokolade überziehen und ggf. mit Zartbitterstreifen verzieren.

83 Nuss-Schnitten

♥	Hauptzutat	Pecanuss, Schokolade
👁	Form	Schneiden
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	15–20 Minuten bei 180 °C
🕒	Ruhezeit	60 Minuten
#	Anzahl	50 Stück
📅	Gebacken	2014, 2015, 2016
📈	Häufigkeit	38 %

Zutaten

- 175 g Butter
- 1 Stk Eigelb
- 125 g Honig
- 100 g Mandeln, gehackt
- 100 g Mandeln, gehobelt
- 200 g Mehl
- 100 g Pecanusskerne, gehackt
- 1 Pr. Salz
- 3 EL Schlagsahne
- 50 g Schokolade, Zartbitter
- 100 g Zucker, braun

Anleitung

50 g Pecannüsse mittelgrob hacken. Mit Schokoraseln, Mehl, Zucker, Salz, Eigelb und 125 g Butter verkneten, dann mit den Händen zum glatten Teig formen.

Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und ca. 3 mm dick ausrollen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, abgedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Sahne, Butter und Honig aufkochen, 2–3 Minuten kochen lassen. Pecannüsse grob hacken, mit den Mandeln unterheben. Etwas abkühlen lassen, auf den Teig geben und gleichmäßig darauf verstreichen. Im heißen Ofen (180 Grad, unterste Schiene) 15–20 Minuten backen.

Blech aus dem Ofen nehmen, Kuchenplatte auskühlen lassen. In 5 Streifen (ca. 7 x 32 cm) schneiden und jeweils daraus 10 Dreiecke schneiden.

84 Orangen-Marzipan-Kekse

♥	Hauptzutat	Orange, Marzipan
👁	Form	Häufeln
📖	Quelle	Bianca
🕒	Backzeit	8–10 Minuten bei 170 °C
#	Anzahl	30 Stück
📅	Gebacken	2020
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 4 Stk Eigelb
- 200 g Margarine
- 100 g Marzipan
- 200 g Mehl
- 1 Stk Orange, Schale
- 100 g Puderzucker
- 50 g Schokoladenkuvertüre, Zartbitter

Anleitung

Marzipan mit Eigelb, gesiebten Puderzucker und Fett mit dem Schneebesen des Handrührgerätes glatt rühren. Orangenschale und Mehl nach und nach zufügen. In einen Spritzbeutel mit glatter Lochtülle füllen und kleine Häufchen! auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Die Plätzchen müssen weit auseinander liegen, da sie breit zerlaufen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Gas: Stufe 2) 8–10 Minuten hell backen und gleich vom Blech lösen. Kuvertüre schmelzen und die Plätzchen mit fadendünnen Streifen unregelmäßig verzieren.

85 Orangen-Mohn-Kekse

♥	Hauptzutat	Mohn, Orange
👁	Form	Formen, Wälzen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 10 Minuten bei 180 °C
🕒	Ruhezeit	30 Minuten
#	Anzahl	60 Stück
📅	Gebacken	2014, 2018, 2019, 2020
📈	Häufigkeit	50 %

Zutaten

- 1 TL Backpulver
- 225 g Butter
- 1 Stk Eigelb
- 350 g Mehl
- 3 EL Mohn
- 2 Stk Orange, Schale
- 6 EL Orangensaft
- 1 Pr. Salz
- 1 Pck Vanillezucker
- 300 g Zucker

Anleitung

Orangensaft erhitzen und auf die Hälfte einkochen lassen. 100 g Butter zugeben und darin schmelzen.

Mehl, Backpulver und Salz mischen. Restliche 125 g Butter und 200 g Zucker cremig rühren. Eigelb und Orangen-Butter-Mischung zugeben, 3 Minuten untermixen. Vanillezucker und Schale von 1 Orange unterrühren. Mehlmischung und 1 EL Mohn untermischen. Teig kühl stellen.

100 g Zucker und Schale von 1 Orange mischen. Teig nacheinander zu 2,5 cm großen Bällchen formen, mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit einem in den Orangenzucker getauchten Glasboden ca. 5 mm dick flach drücken. Kekse mit 2 EL Mohn bestreuen. Im heißen Ofen (180 Grad, mittlere Schiene) ca. 10 Minuten backen.

86 Orangenmakronen

♥	Hauptzutat	Orange, Mandel
👁	Form	Häufeln, Bestreichen
📖	Quelle	Sarahs Oma
★	Besonderheiten	Zuckerfrei möglich
🕒	Backzeit	40–50 Minuten bei 140 °C
#	Anzahl	30 Stück
🗓	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 4 Stk Eiweiß
- 50 g Grieß, Weichweizen
- 280 g Mandeln, gemahlen
- 1 Stk Orange, Schale
- 1 Stk Orange, Saft
- 60 g Puderzucker
- 280 g Zucker

Anleitung

Die abgeriebene Schale der Orange wird mit dem Saft und dem Zucker unter dem steifen Schnee (aus drei Eiweiß) gemengt und $\frac{1}{4}$ Std. gerührt. Hierauf gibt man die Mandeln und Bröseln dazu, formt mit 2 Teelöffeln kleine Makronen, setzt diese auf 1 mit Papier belegtes Blech oder Opladen drückt in die Mitte eine Vertiefung welche man mit Glasur füllt. Zur Glasur wird der Puderzucker mit dem Eischnee aus ein Eiweiß 10 Minuten gerührt. Man backt die Makronen in geringer Hitze 40–50 Minuten.

87 Orangenschnitten

♥	Hauptzutat	Orange, Mandel
👁	Form	Schneiden
📖	Quelle	Eigenkreation
🕒	Backzeit	ca. 20 Minuten bei 180 °C
🕒	Ruhezeit	30 Minuten
#	Anzahl	35 Stück
📅	Gebacken	2013, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020
📈	Häufigkeit	88 %

Zutaten

- 1 TL Backpulver
- 125 g Butter
- 1 Ei
- 125 g Mandeln, gehackt
- 30 g Mandeln, gehobelt
- 250 g Mehl
- 1 Stk Orange, Schale
- 1 Stk Orange, Saft
- 125 g Orangeat
- 4 EL Orangensaft
- 100 g Puderzucker
- 225 g Zucker

Anleitung

Mehl, 75g Zucker und 1 gestrichener TL Backpulver auf einem Backbrett mischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Ei in die Mitte und Butter in Flöckchen auf den Rand geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und kühlstellen. Für die Füllung die gehackten Mandeln, gehacktes Orangeat, 150g Zucker und Schale und Saft einer Orange vermischen. Ggf. weiteren Saft hineinrühren, sodass die Masse streichfähig wird. Ziehen lassen. Den Teig in zwei Hälften teilen. Die eine Hälfte auf einem gefetteten Backblech zu einem Rechteck (25 x 30 cm) ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Die andere Hälfte des Teiges auf einem Pergamentpapier zu einem zweiten Rechteck ausrollen, das erste Teigstück damit zudecken und die Ränder festdrücken. Die Fläche einige Male mit einer Gabel einstechen. Backzeit: 20–25 Minuten bei 180–200 Grad.

Den heißen Kuchen mit einem Guss aus 100g Puderzucker und 1–2 EL Orangensaft bestreichen, in Stücke schneiden und gehobelte Mandeln darauflegen.

88 Orangenschweif

♥	Hauptzutat	Orange
👁	Form	Ausstechen, Bauen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 8 Minuten bei 180 °C
🕒	Ruhezeit	30 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
🍰	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 200 g Butter
- 120 g Mandeln, gemahlen
- 250 g Marmelade, Orange
- 150 g Mehl
- 1 Stk Orange, Schale
- 2 EL Orangensaft
- 75 g Puderzucker
- 3 EL Puderzucker
- 50 g Speisestärke
- 4 EL Zucker

Anleitung

Gemahlene Mandeln, Mehl und Speisestärke mischen. Butter, 75 g Puderzucker, 4 EL feinsten Zucker, Orangenschale und 1 EL Orangensaft ca. 3 Minuten cremig rühren. Mehlgemisch kurz unterrühren. Teig in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Teig portionsweise ca. 3 mm dick ausrollen, kalt stellen. Sternschnuppen ausstechen. Im heißen Ofen (180 Grad, mittlere Schiene) ca. 8 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Marmelade und 1 EL Saft erhitzen, kurz köcheln lassen. Auf die Hälfte der Schnuppen etwas Marmelade geben, Rest mit Puderzucker bestäuben und daraufsetzen.

89 Orangensterne

♥	Hauptzutat	Orange
👁	Form	Ausstechen, Bauen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	8–10 Minuten bei 160 °C
🕒	Ruhezeit	120 Minuten
#	Anzahl	60 Stück
📅	Gebacken	2017, 2020
📈	Häufigkeit	25 %

Zutaten

- 100 g Butter
- 1 Stk Eigelb
- 75 g Mandeln, gemahlen
- 50 g Marmelade, Orange
- 80 g Marzipan
- 130 g Mehl
- 2 TL Orangenschale
- 25 g Orangeat
- 50 g Puderzucker
- 1 Pr. Salz

Außerdem: Speisefarbe

Anleitung

Orangeat fein hacken, Butter, Orangeat, Puderzucker, Orangenschale, Salz und Eigelb verkneten. Mehl und Mandeln unterkneten. 2 h kalt stellen.

Ca. 3 mm ausrollen und Sterne stechen, Umluft 160°C ca. 8–10 Min. zartbraun backen.

1–2 EL Orangenmarmelade beiseite stellen, Hälfte der Sterne mit restlicher Marmelade bestreichen, deckungsgleich die übrigen drauf platzieren.

$\frac{1}{4}$ der Marzipanmasse einfärben (z.B. Kakao) mit dem Rest verkneten zum marmorieren. 2 mm dünn ausrollen, kleinere Sterne stechen und mit Marmelade auf die fertigen Sterne kleben.

90 Pariser Stangerl

♥	Hauptzutat	Himbeere, Zitrone, Mandel
👁	Form	Bestreichen, Schneiden
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	ca. 10 Minuten bei 170 °C
#	Anzahl	30 Stück
🗓	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 1 Stk Eiweiß
- 1 Ei
- 250 g Mandeln, gemahlen
- 50 g Mandeln, gehackt
- 2 EL Marmelade, Himbeere
- 2 EL Mehl
- 100 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 0.5 TL Zitronenschale
- 250 g Zucker

Anleitung

250g geschälte ger. Mandeln, 250g Zucker, 1 Eßlöffel Marmelade, etwas abger. Zitronenschale und 2 Eßl. Mehl mit einem Ei zu einem glatten Teig verarbeiten. 5 bis 6 Zentimeter breit lange Streifen ausrollen. Diese mit einer Glasur aus einem Eiweiß, etwas Zitronensaft und 100g Puderzucker bestreichen. Dicht mit gehackten, abgezogenen Mandeln bestreuen. In fingerbreite Stücke schneiden und bei mäßiger Hitze hellbraun abbacken.

91 Pekakügelchen

♥	Hauptzutat	Pecanuss
👁	Form	Formen, Glasieren
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	10–15 Minuten bei 160 °C
🕒	Ruhezeit	30 Minuten
#	Anzahl	20 Stück
🗓	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 120 g Butter
- 200 g Mehl
- 150 g Pecanusskerne, gehackt
- 0.5 TL Salz
- 50 g Schokoladenkuvertüre, Vollmilch
- 30 g Zucker

Anleitung

Butter und Zucker verrühren, bis sich der Zucker fast gelöst hat. Mehl unterrühren und Pecanüsse dazugeben. Dann Bällchen formen und backen. Wenn die Balls ausgekühlt sind mit Streifen von Schokolade verziehen.

92 Pekaballs

♥	Hauptzutat	Pecanuss
👁	Form	Formen, Glasieren
📖	Quelle	Eigenkreation
★	Besonderheiten	zuckerfrei
🕒	Backzeit	10–15 Minuten bei 160 °C
🕒	Ruhezeit	60 Minuten
#	Anzahl	20 Stück
🗓	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 50 g Apfel, gerieben
- 50 g Banane, gerieben
- 120 g Butter
- 1 Stk Eiweiß
- 70 g Eiweißpulver
- 100 g Haferflocken
- 100 g Pecanusskerne, gehackt
- 50 g Pecanusskerne, gemahlen
- 0.5 TL Salz
- 6 g Süßstoff, Pulver

Anleitung

Butter und Süßmittel verrühren, bis sich alles fast gelöst hat. Trockene Zutaten unterrühren und Pecanüsse sowie Obst dazugeben. Teig ruhen lassen, damit das Proteinpulver aufquellen kann. Dann Bällchen formen und backen. Wenn die Balls ausgekühlt sind mit Streifen von zuckerfreier Schokolade verziehen.

93 Pekannusskekse

♥	Hauptzutat	Pecanuss
👁	Form	Ausstechen, Bestreichen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	10–12 Minuten bei 180 °C
🕒	Ruhezeit	mind. 90 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
🗳	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 80 g Ahornsirup
- 1 Stk Eigelb
- 1 Ei
- 225 g Margarine
- 400 g Mehl
- 40 Stk Pecanusskerne, ganz
- 60 g Pecanusskerne, gehackt
- 1 Pr. Salz
- 170 g Zucker
- 30 g Zucker, braun

Anleitung

Mehl, Salz und Nüsse mischen. Margarine und Zucker ca. 1 Minute cremig rühren. Ahornsirup und Eigelb zugeben, unterrühren. Mehl-Nuss-Mischung unterkneten. Zum glatten Teig formen, in Folie gewickelt mindestens 1 $\frac{1}{2}$ Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen. Teig portionsweise ca. 5 mm dick ausrollen. Kalt stellen. Kreise oder Rauten (ca. 5 cm groß, nach Wunsch mit gezacktem Rand) ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Ei verschlagen, Kekse damit bepinseln. Mit Pecanushälften belegen, mit Zucker bestreuen. Im heißen Ofen (180 Grad, mittlere Schiene) 10–12 Minuten backen.

94 Pfeffernüsse

♥	Hauptzutat	Pfeffernuss
👁	Form	Ausstechen
📖	Quelle	Sarahs Sammlung
🕒	Backzeit	10–15 Minuten bei 200 °C
🕒	Ruhezeit	12 Stunden
#	Anzahl	40 Stück
📅	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 250 g Butter
- 1 Ei
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 80 g Mandeln, gehackt
- 225 g Mehl
- 100 g Orangeat
- 1 EL Pfefferkuchengewürz
- 0.5 TL Pottasche
- 250 g Rübensirup
- 50 g Speisestärke
- 250 g Zucker

Anleitung

Butter mit Zucker glatt rühren. Ei hinzugeben und Gewürze einrühren.

Dann die übrigen Zutaten hinzugeben, zuletzt das Mehl unterkneten. Den Teig bei Raumtemperatur über Nacht ruhen lassen.

Teig ca. 3 mm dick ausrollen und vielfältige Figuren ausstechen.

Backen.

95 Pfeffernüsse, Unmenge

♥	Hauptzutat	Pfeffernuss
👁	Form	Ausstechen
📖	Quelle	Sarah Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 5 Minuten bei 200 °C
#	Anzahl	300 Stück
📅	Gebacken	2013, 2015, 2016
📈	Häufigkeit	38 %

Zutaten

- 125 g Butter
- 500 g Mehl
- 0.375 Stk Muskat, gerieben
- 1 TL Natron
- 0.5 TL Nelke
- 250 g Sirup
- 1.5 Stk Vanilleschote
- 0.5 Pck Vanillezucker
- 0.25 Stk Zitrone, Schale
- 125 g Zucker

Anleitung

Alles außer dem Mehl in einen Topf kippen. Das (noch) heterogene Gemenge homogenisieren durch erwärmen. Dabei gut und kontinuierlich rühren.

Dann die Masse erkalten lassen und anschließend das Mehl unterkneten.

Den Teig dünn ausrollen auf 2 bis 3 mm. Viele Formen ausstechen und bei 200°C ca. 3–5 Minuten backen.

Das angegebene Rezept ist immer noch viel, obwohl nur die Hälfte angegeben ist.

96 Pfeffernüsse, süß

♥	Hauptzutat	Pfeffernuss
👁	Form	Ausstechen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 10 Minuten bei 200 °C
🕒	Ruhezeit	12 Stunden
#	Anzahl	60 Stück
📅	Gebacken	2013, 2015
📈	Häufigkeit	25 %

Zutaten

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| - 250 g Butter | - 1 EL Pfefferkuchengewürz |
| - 1 Ei | - 0.5 TL Pottasche |
| - 80 g Mandeln, gehackt | - 250 g Sirup |
| - 225 g Mehl | - 50 g Speisestärke |
| - 100 g Orangeat | - 250 g Zucker |

Anleitung

Mehl in eine Schüssel geben und die übrigen Zutaten sorgfältig unterkneten. Den Teig 12 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Anschließend dünn ausrollen und Figuren ausstechen.

97 Pinienkernkugeln

♥	Hauptzutat	Pinie
👁	Form	Formen, Wälzen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	10–12 Minuten bei 180 °C
#	Anzahl	40 Stück
🗓	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 0.25 TL Backpulver
- 1 Ei
- 50 g Mandelmus
- 100 g Mehl
- 200 g Pinienkerne, ganz
- 150 g Puderzucker
- 1 Pr. Salz
- 0.5 TL Vanillepulver

Anleitung

Für den Teig: 100 g Pinienkerne, 150 g Puderzucker, 50 g Mandelmus, $\frac{1}{2}$ TL Vanillepulver, 1 Ei, 100 g Mehl, $\frac{1}{4}$ TL Backpulver, 1 Prise Salz. Außerdem: ca.100 g Pinienkerne zum Wälzen.

Pinienkerne, Puderzucker, Mandelmus und Vanillepulver im elektrischen Zerkleinerer fein mahlen. Ei unterrühren, Mehl, Backpulver und Salz mischen, zugeben und alles zum glatten Teig verkneten. Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen ca. 40 kirschgroße Bällchen (ä ca. 10 g) formen, in den Pinienkernen wälzen, andrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit etwas Abstand geben. Im heißen Ofen (180 Grad, mittlere Schiene) 10–12 Minuten backen.

98 Rahmplätzchen

♥	Hauptzutat	Sahne
👁	Form	Formen
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	ca. 10 Minuten bei 160 °C
#	Anzahl	80 Stück
🗓	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 1 Pck Backpulver
- 100 g Butter
- 1 Stk Eigelb
- 2 Eier
- 750 g Mehl
- 500 ml Sahne
- 1 Pck Vanillezucker
- 250 g Zucker

Anleitung

100g Butter, 2 Eier, 250g Zucker, $\frac{1}{2}$ l süßer Rahm oder Milch, 750g Mehl, 1 P. Vanillezucker, 1 P. Backpulver. Zum Bestreichen 1 Eigelb oder Punschglasur. Ergiebig!

Anm.: Leider unklar wie die Form sein sollte, Kugeln formen scheint sinnvoll.

99 Raubutzel

♥	Hauptzutat	Kaffee, Kokos, Rum
👁	Form	Schneiden, Glasieren, Wälzen
📖	Quelle	Eigenkreation
★	Besonderheiten	zuckerfrei
🕒	Backzeit	ca. 20 Minuten bei 175 °C
🕒	Ruhezeit	60 Minuten
#	Anzahl	30 Stück
🍰	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 1 Ei
- 1 EL Kaffee, instant
- 10g Kakaopulver
- 125g Kokosfett
- 20g Kokosmehl
- 130g Kokosraspel
- 100g Mandelmehl
- 30g Proteinpulver
- 3 EL Rum
- 90 ml Sahne
- 200g Stevia-Erythrit
(Süßkraft 1:1 Zucker)
- 6 Süßstoff-Tabs
(Süßkraft je Tab wie 6g Zucker)

Anleitung

100g Stevia-Erythrit zu feinem Pulver mahlen. Pudersüße mit dem 1 Ei cremig mixen, nach und nach den 50ml sehr starker Kaffee (abgekühlt) und die 50ml Schlag-sahne dazu rühren. Zuletzt 100g Mandelmehl, 20g Kokosmehl und 30g Proteinpulver untermengen. Der Teig ist eher fester und ein wenig zäh.

Backblech mit Backpapier belegen und den Teig mit einem Spatel (am besten mit ein wenig Wasser befeuchtet) auf eine Größe von der Hälfte des Backblechs (alternativ einen Backrahmen verwenden) recheckig dünn verstreichen.

Der Teig sollte etwa 1 cm hoch sein, dies als ungefährender Richtwert. (Natürlich kannst du den Teig auch dicker aufstreichen, dann werden die Raubutzel im Ergebnis eher wie Würfel und weniger flach.)

Nun ab in den Backofen damit und circa 20 Minuten backen. Herausnehmen und vollständig am Blech abkühlen lassen.

Den abgekühlten Kuchen in kleine, circa 2 x 2cm große Quadrate schneiden.

Für die Glasur 100 g Stevia-Erythrit (Süßkraft 1:1 wie Zucker) und 6 Süßstoff-Tabs (Süßkraft je Tab wie 6g Zucker) zu feinem Pulver mahlen. In einem Topf bei geringer Hitze schmelzen. Nun die Pudersüße, die 40ml Sahne, 3 EL Rum und 10g Kakao zum 125g Kokosöl geben und mit einem Schneebesen gut verrühren, bis keine Stückchen mehr zu sehen sind. Masse vom Herd ziehen.

Jeweils 3 bis 4 Stücke in die Schokoladenglasur geben, ein bis zwei Minuten darin baden (der Kuchen saugt sich ein wenig mit der Glasur voll), mit einer Gabel herausnehmen und in 130g Kokosette rundherum wälzen.

Dabei die Kokosraspel schön festdrücken. Fertig.

Die Raubtzel gut durchkühlen – für mindestens 1 Stunde ab in den Kühlschrank damit.

100 Rosinenstangen

♥	Hauptzutat	Rosine, Rum
👁	Form	Formen
📖	Quelle	Renate
🕒	Backzeit	10–15 Minuten bei 175 °C
🕒	Ruhezeit	120 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
📅	Gebacken	2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020
📈	Häufigkeit	100 %

Zutaten

- | | |
|----------------|-----------------|
| – 125 g Butter | – 125 g Rosinen |
| – 2 Stk Eigelb | – 7 EL Rum |
| – 150 g Mehl | – 100 g Zucker |

Anleitung

Das Fett schaumig rühren, nach und nach Zucker, Eigelb und das Mehl zufügen. Die Rosinen waschen, mit Rum vermischen und unter den Teig mischen. Den Teig mit einem Spritzbeutel und großer, glatter Tülle in Stangen auf ein gut gefettetes Backblech spritzen oder per Hand formen.

Für ein besonders aromatisches Ergebnis die Rosinen einige Tage vorher bereits in Rum einlegen.

Backzeit: 10–15 Minuten bei 175–190 Grad.

101 Rotbeetinchen

♥	Hauptzutat	Rote Beete
👁	Form	Häufeln
📖	Quelle	Eigenkreation
🕒	Backzeit	ca. 15 Minuten bei 180 °C
#	Anzahl	30 Stück
📅	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 180 g Butter
- 4 Eier
- 150 g Haferflocken
- 150 g Mehl, Vollkorn
- 1 Pr. Nelke
- 2 EL Orangenblütenwasser
- 50 g Rote Beete
- 1 Pr. Salz
- 5 EL Zitronensaft
- 70 g Zucker

Anleitung

Die Eier hart kochen, es wird nur das gekochte Eigelb benötigt. Die Haferflocken fein mahlen (Mixer), die Rüben pürieren. Mit dem Zucker, den Dottern, dem Zitronensaft und dem Orangenblütenwasser vermischen.

Die Butter unterrühren und die Masse mit Salz, Nelken und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Das Backrohr auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpergament belegen. Kleine flache Formen auf das Blech spritzen und etwa 15 Minuten sehr hell backen.

102 Rotbeetchen

♥	Hauptzutat	Rote Beete
👁	Form	Ausstechen
📖	Quelle	Eigenkreation
★	Besonderheiten	zuckerfrei
🕒	Backzeit	ca. 10 Minuten bei 170 °C
#	Anzahl	50 Stück
📅	Gebacken	2020
📈	Häufigkeit	12%

Zutaten

- 100 g Butter
- 4 Stk Eigelb
- 50 g Eiweißpulver
- 100 g Haferflocken
- 2 TL Kirschwasser
- 100 g Mehl, Vollkorn
- 0.5 TL Nelke
- 100 g Rote Beete
- 1 Pr. Salz
- 8 g Süßstoff, Pulver
- 5 TL Zitronensaft

Anleitung

Die Eigelb werden gekocht. Die Haferflocken mahlen, die rote Beete (gekocht) pürieren. Die Butter wird aufgeschlagen und der Süßstoff untergeschlagen. Das Eigelb, die rote Beete glatt unterrühren und die übrigen Zutaten unterkneten.

Den Teig ca. einen halben cm ausrollen und ausstechen. Die Plätzchen bei ca. 160–170°C bei Umluft etwa 10 Minuten backen.

Alternativ können die 8g Süßstoff mit 70g Zucker ersetzt werden.

103 Rumhalbmonde

♥	Hauptzutat	Rum, Kakao, Pistazie
👁	Form	Dekorieren, Schneiden
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	12–15 Minuten bei 160 °C
#	Anzahl	80 Stück
📅	Gebacken	2017, 2018, 2019, 2020
📈	Häufigkeit	50 %

Zutaten

- 4 Eier
- 2 EL Kakaopulver
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 160 g Margarine
- 150 g Mehl
- 25 g Pistazien, gehackt
- 250 g Puderzucker
- 140 ml Rum
- 1 Pr. Salz
- 2 TL Zitronenschale
- 160 g Zucker

Anleitung

Margarine, Zucker, Salz und Zitrone schaumig schlagen, Eier zugeben. Mandeln, Mehl und Kakao unterheben. Auf Backblech verstreichen. Bei 160° Umluft mittlere Schiene ca. 12–14 Min. backen. Heiße Teigplatte mit 70 ml Rum beträufeln.

Puderzucker mit 70 ml Rum zu Glasur verrühren, auf Teig verstreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen. Monde mit Kreis ausstechen, Reihe für Reihe.

104 Rumkugeln

♥	Hauptzutat	Rum
👁	Form	Formen
📖	Quelle	Sarahs Oma
#	Anzahl	15 Stück
🗄	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 1 Stk Eigelb
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 100 g Puderzucker
- 7 EL Rum
- 100 g Schokoladenkuvertüre, Zartbitter

Anleitung

Schokostreusel / Buntzucker oder gebrannte Mandeln. Schokolade reiben, alles mischen und Kugeln formen.

105 Sahnelebkuchen

♥	Hauptzutat	Lebkuchen
👁	Form	Ausstechen, Dekorieren
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 12 Minuten bei 170 °C
🕒	Ruhezeit	120 Minuten
#	Anzahl	25 Stück
📅	Gebacken	2014
📈	Häufigkeit	12%

Zutaten

- | | |
|------------------------|---|
| - 0.5 Pck Backpulver | - 250 g Mehl |
| - 50 g Butter | - 1 Pr. Salz |
| - 1 Stk Eigelb | - 5 EL Schlagsahne |
| - 125 g Honig | - 75 g Zucker, braun |
| - 1 TL Kakaopulver | - 25 Stk Zuckerperlen, Silber oder Gold |
| - 2 TL Lebkuchengewürz | |

Anleitung

Honig, Zucker und Butter unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. 10–15 Minuten lauwarm abkühlen lassen. Mehl, Backpulver, 1 gehäufter TL Kakaopulver, Lebkuchengewürz und Salz mischen. Honigmasse und Eigelb zufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts glatt verkneten. Zugedeckt mindestens 2 Stunden kalt stellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Lebkuchenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit Ausstechern Motive ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit Sahne bestreichen. Im heißen Ofen (170 Grad, mittlere Schiene) ca. 12 Minuten backen, auskühlen lassen. Nach Belieben mit buntem Puderzuckerguss und Zuckerperlen oder Goldsternchen verzieren.

106 Salzburger Mozarttaler

♥	Hauptzutat	Nougat, Pistazie
👁	Form	Ausstechen, Bauen
📖	Quelle	Buch
🕒	Backzeit	8–10 Minuten bei 175 °C
🕒	Ruhezeit	60 Minuten
#	Anzahl	60 Stück
📅	Gebacken	2013, 2015, 2016, 2020
📈	Häufigkeit	50 %

Zutaten

- 2 Stk Eigelb
- 50 g Haselnuss, ganz
- 100 g Haselnuss, gemahlen
- 150 g Margarine
- 15 g Marmelade, Orange
- 250 g Mehl
- 200 g Nougat
- 20 g Pistazien, gehackt
- 2 EL Rum
- 100 g Schokoladenkuvertüre, Zartbitter
- 50 g Zucker

Anleitung

Margarine, Zucker Salz und Orangenkonfitüre cremig verrühren. Das Eigelb unterrühren. Mehl, Haselnusskerne gemahlen und Rum kurz unterkneten. Den Teig nun in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig in mehreren Portionen auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen, zu Kreisen von ca. 4cm Durchmesser ausstechen und auf Bleche mit Backpapier setzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 8–10 Minuten auf der mittleren Schiene backen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Die Hälfte der Nougatmasse (ca. 100g) geschmeidig rühren, auf die Hälfte der Plätzchen streichen, mit den übrigen Plätzchen belegen. 30 Minuten kalt stellen. Die ganzen Haselnusskerne im heißen Ofen bei 175°C ca. 10–15 Minuten rösten, in ein Geschirrtuch geben und die Schale abreiben. Übrigen Nougat (ca. 100g) und Kuchenglasur über heißem Wasser schmelzen. Dann die Plätzchen zur Hälfte hineintauchen, abtropfen lassen, mit den Nüssen belegen und trocknen lassen.

107 Schneemannkekse

♥	Hauptzutat	Butter, Marzipan
👁	Form	Ausstechen, Dekorieren
📖	Quelle	Neukreation
★	Besonderheiten	Optik
🕒	Backzeit	ca. 10 Minuten bei 180 °C
#	Anzahl	12 Stück
🍰	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 5 Stk Eigelb
- 2 Stk Eiweiß
- 1 TL Kakaopulver
- 125 g Margarine
- 75 g Marzipan
- 250 g Mehl
- 200 g Puderzucker
- 1 Stk Zitrone, Schale
- 125 g Zucker

Außerdem: Zuckerschrift, evtl. organe Farbe

Anleitung

Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen. Mehl, Margarine, Zucker, Eigelbe und abgeriebene Zitronenschale erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 Millimeter dünn ausrollen. Mit einem großen Glas Kreise ausstechen. Auf mit Backpapier belegten Backblechen im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen.

Für die Dekoration aus einem Teil des Marzipan Karotten formen, ggf. etwas einfärben (alternativ fertige Marzipanrübli verwenden), den Rest mit Backkakao schokobraun färben. 12 Marzipanschnüre und 12 Kugeln vorformen.

Zwei Eiweiß steif schlagen, dabei Puderzucker portionsweise einrieseln lassen. Mit einem Backpinsel oder Löffel den Guss auf den Keksen verstreichen. Leicht trocknen lassen. Aus den halbierten Schokokugeln und Marzipanschnur die Ohrenschützer dekorieren. Karotten als Nase platzieren und mit brauner Zuckerschrift Augen und Mund auf tupfen.

108 Schokobällchen

♥	Hauptzutat	Kaffee, Schokolade
👁	Form	Formen, Dekorieren
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
★	Besonderheiten	Vegan möglich
🕒	Backzeit	ca. 10 Minuten bei 180 °C
#	Anzahl	60 Stück
📅	Gebacken	2014, 2016, 2018, 2019
📈	Häufigkeit	50 %

Zutaten

- 1 TL Ahornsirup
- 2 EL Baileys
- 225 g Butter
- 3 EL Butter
- 350 g Mehl
- 175 g Puderzucker
- 1 Pr. Salz
- 100 g Schokolade, Vollmilch
- 0.5 TL Vanillepulver

Anleitung

Butter, Puderzucker, Salz und Vanillepaste oder -pulver ca. 2 Minuten cremig rühren. Baileys oder Espresso unterrühren, dann das Mehl zugeben, alles zu einem glatten Teig vermischen.

Aus dem Teig Kugeln (à ca. 2,5 cm) formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit etwas Abstand setzen. Mit einem Kochlöffelstiel jeweils eine Mulde hineindrücken. Im heißen Ofen (180 Grad, 2. Schiene von unten) ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Schokolade, Sirup und Butter in eine Metall-Schlagschüssel geben, über einem heißen Wasserbad schmelzen und glatt rühren. Etwas abkühlen lassen. In einen Einmal-Spritzbeutel füllen, Spitze ca. 5 mm abschneiden und die Bällchen damit füllen, fest werden lassen.

109 Schoko-Busserl

♥	Hauptzutat	Kaffee, Schokolade
👁	Form	Formen, Wälzen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 25 Minuten bei 140 °C
#	Anzahl	50 Stück
📅	Gebacken	2014, 2017
📈	Häufigkeit	25 %

Zutaten

- 3 Stk Eiweiß
- 1 TL Espressopulver
- 1 TL Kakaopulver
- 100 g Mandeln, gestiftelt
- 250 g Puderzucker
- 2 EL Puderzucker
- 100 g Schokolade, Vollmilch

Anleitung

dickcremig aufschlagen. Schokolade und Mandeln unterheben.

Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit etwas Abstand setzen. Im heißen Ofen (140 Grad, 2. Schiene von unten) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Puderzucker und Kakao mischen, Busserl damit bestäuben.

110 Schoko-Kokosberge

♥	Hauptzutat	Kokos, Schokolade
👁	Form	Formen, Dekorieren
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	10–12 Minuten bei 170 °C
#	Anzahl	30 Stück
📅	Gebacken	2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020
📈	Häufigkeit	88 %

Zutaten

- 3 Stk Eiweiß
- 225 g Kokosraspel
- 1 Pr. Salz
- 100 g Schokolade, Vollmilch
- 100 g Schokolade, Zartbitter
- 150 g Schokoladenkuvertüre, Zartbitter
- 160 g Zucker
- 30 Stk Zuckerperlen, Silber oder Gold

Anleitung

Zucker, Kokosraspel, Eiweiß und Salz mit einem Teigschaber mischen. Dann die gehackte Schokolade untermischen.

Jeweils 1 gehäuften EL (ca. 20 g) abnehmen und mit angefeuchteten Händen auf einem mit Backpapier belegten Blech Türmchen formen (jeweils etwas Abstand lassen). Diese unten mit einem Teelöffel rund nachformen. Im heißen Ofen (170–180 Grad, mittlere Schiene) 12–13 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Kuvertüre über einem warmen Wasserbad auflösen, jeweils den unteren Teig der Schoko-Kokosberge hineintauchen, abtropfen lassen und auf Backpapier setzen. Eventuell etwas Kuvertüre auf die Spitze spritzen und eine Perle daraufsetzen. Fest werden lassen.

2018: Schokolade muss sehr gleichmäßig und fein gehackt werden, am besten Schokostreusel verwenden.

111 Schokoladenherzen

♥	Hauptzutat	Schokolade, Haselnuss
👁	Form	Ausstechen, Dekorieren
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	ca. 10 Minuten bei 170 °C
🕒	Ruhezeit	30 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
📅	Gebacken	2020
📈	Häufigkeit	12%

Zutaten

- 0.5 Pck Backpulver
- 2 Stk Eiweiß
- 75 g Haselnuss, gemahlen
- 1 EL Kakaopulver
- 30 g Mandeln, ganz
- 5 Tr. Mandelöl
- 150 g Mehl
- 80 g Puderzucker
- 1 Pr. Salz
- 100 g Schokolade, Vollmilch
- 100 g Zucker

Anleitung

2 Eiweiß werden mit 100g Zucker steif geschlagen, daran gibt man 75g gewiegte Haselnüsse, 100g geriebene Mschokolade, ferner eine Priesse Salz und $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver und so viel Mehl, dass ein zarter Teig zum Auswellen entsteht. Herzchen ausstechen und backen. Zur Glasur; 80g Puderzucker, 1 gestrichener Esslöffel Kakao, etwas Mandelöl und ein paar Tropfen heißes Wasser. Auf die frische Glasur kann man dann noch 1 halbe geschälte Mandel drücken.

112 Schokoladenmakronen

♥	Hauptzutat	Vollmilch, Mandel
👁	Form	Häufeln
📖	Quelle	Sarahs Oma
📅	Backzeit	15–20 Minuten bei 160 °C
#	Anzahl	30 Stück
📅	Gebacken	2018, 2019
📈	Häufigkeit	25 %

Zutaten

- 4 Stk Eiweiß
- 250 g Mandeln, gemahlen
- 70 g Schokolade, Vollmilch
- 1 Pck Vanillezucker
- 250 g Zucker

Anleitung

250g Zucker, 250g Mandeln, 70g Schokolade, 4 Eiweiß, 1 Packung Vanillezucker. Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, dann mit dem Zucker und der geriebenen Schokolade darunter mengen. Nun die geriebenen Mandeln darunter mengen. Auf Oblaten Häufchen setzen und in mäßiger Hitze backen.

113 Schoko-Marzipan-Makronen

♥	Hauptzutat	Schokolade, Marzipan
👁	Form	Häufeln, Dekorieren
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 13 Minuten bei 160 °C
#	Anzahl	35 Stück
📅	Gebacken	2014, 2016
📈	Häufigkeit	25 %

Zutaten

- 35 Stk. Backoblaten, 5cm
- 6 Stk Eiweiß
- 2 EL Kakaopulver
- 250 g Mandeln, gemahlen
- 200 g Marzipan
- 70 g Mehl
- 1 Pr. Salz
- 50 g Schokolade, Vollmilch
- 100 g Schokoladenkuvertüre, weiß
- 200 g Zucker

Anleitung

Eiweiße und Zucker im Topf verrühren. Marzipanrahmasse hineinraspeln. Bei kleiner Hitze unter Rühren erwärmen. Dann so lange weiterrühren (mit dem Schneebesen), bis das Marzipan geschmolzen ist. Etwas abkühlen lassen. Schokolade fein gehackt unterrühren.

Mandeln, Mehl, Kakao und Salz mischen. Zur Eiweißmasse geben, alles zu einem glatten Teig verrühren.

Oblaten auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Teighäufchen daraufsetzen. Nach Wunsch mit angefeuchteten Fingern etwas nachformen. Im heißen Ofen (160 Grad, 2. Schiene von unten) 12–14 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

Kuvertüre schmelzen. In einen Einmal-Spritzbeutel geben, Spitze 1–2 mm abschneiden. Makronen spiralartig damit verzieren. Fest werden lassen.

114 Schoko-Minz-Bäumchen

♥	Hauptzutat	Minze, Schokolade
👁	Form	Spritzen, Dekorieren
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 15 Minuten bei 160 °C
#	Anzahl	100 Stück
📅	Gebacken	2018, 2019, 2020
📈	Häufigkeit	38 %

Zutaten

- 50 g Belegkirschen
- 2 Eier
- 30 g Kakaopulver
- 125 g Margarine
- 250 g Mehl
- 200 g Schokoladenkuvertüre, Zartbitter
- 200 g Schokolade, Minze
- 120 g Zucker

Anleitung

Minzschokolade grob hacken, im heißen Wasserbad schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Mehl und Kakaopulver mischen.

Margarine und Zucker mit den Quirlen des Handrührers ca. 8 Min. cremig schlagen. Eier nacheinander je $\frac{1}{2}$ Min. unterrühren. Nacheinander die geschmolzene Schokolade und die Mehlmischung zügig unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben. Damit ca. 3 cm große Teigtupfer auf mit Backpapier ausgelegte Bleche spritzen. Dabei ca. 3 cm Abstand lassen. 20 Min. kalt stellen.

Im heißen Ofen bei Umluft 160 Grad im unteren Drittel ca. 15 Min. backen. Auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.

Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Belegkirschen in Spalten schneiden. Die Plätzchen zur Hälfte in die Schokoladenmischung tauchen und gut am Schüsselrand abstreifen. Auf Backpapier geben und mit Belegkirschen verzieren. Vollständig trocknen lassen.

115 Schönbrunner Butterhörnchen

♥	Hauptzutat	Vanille
👁	Form	Formen
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	8–10 Minuten bei 170 °C
🕒	Ruhezeit	120 Minuten
#	Anzahl	30 Stück
📅	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 125 g Butter
- 1 Stk Eigelb
- 100 g Mehl
- 3 Pck Vanillezucker
- 40 g Zucker

Anleitung

100g Mehl verknetet man mit 125g Flöckchen geschnittener Butter und gibt 40g Zucker und 1 Eidotter daran. Der sehr zarte Teig der nur kurz durch gearbeitet werden darf wird zu einer Rolle geformt und eine Zeit lang gut kalt gestellt. Dann schneidet man kleine gleichmäßige Stückchen ab, die zu länglichen kleinfingerdicken Nudeln gerollt und in feingeriebene Mandeln gewälzt werden. Man biegt sie zu Hörnchen und setzt sie gleich auf das gefettete blech. Sie werden bei Mittelhitze hell ausgebacken; zuletzt überstreut man sie, solange sie noch warm sind, mit Vanillezucker.

116 Schönbrunner Krapferl

♥	Hauptzutat	Haselnuss
👁	Form	Ausstechen, Bauen
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	ca. 10 Minuten bei 170 °C
🕒	Ruhezeit	30 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
🍰	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- | | |
|------------------------------|--|
| – 0.5 Stk. Apfelsine, Schale | – 100 g Mehl |
| – 0.5 Stk. Apfelsine, Saft | – 5 EL Milch |
| – 1 Stk Eigelb | – 100 g Puderzucker |
| – 1 Ei | – 100 g Schokoladenkuvertüre,
Vollmilch |
| – 30 g Haselnuss, ganz | – 50 g Speisestärke |
| – 100 g Haselnuss, gemahlen | – 1 Msp Zimt |
| – 100 g Margarine | – 25 g Zucker |
| – 100 g Marmelade, Aprikose | |

Außerdem: Speisefarbe, grün

Anleitung

100g mit der Schale geriebene Haselnüsse, 100g weiche Butter oder Margarine, 100g Frankenzucker-Puderraffinade, 100g Weizenmehl, 50g Stärkemehl, ein ganzes Ei, eine schwache Prise Zimt sowie Saft und fein abgeriebene Schale von $\frac{1}{4}$ Zitrone oder Apfelsine zu einem glatten Teig kneten und einige Minuten ruhen lassen. Auf bestaubtem Brett ca. 3 mm dick ausrollen und 3 cm große Plätzchen ausstechen. Eine Hälfte davon mit Ei(gelb) + Milch bestreichen und eine schöne halbe Nuß aufsetzen. Alles auf reinem Backblech hellbraun backen. Nach dem Erkalten die Plätzchen abdecken. Diese Krapferl mit lauwarmer Schokoladeglasur überziehen und mit hellgrünem Kristallzucker (hierzu etwas Kristallzucker mit einem Tropfen vegetabilischer grüner Farbe mit den Fingern gut mischen und nach dem Trocknen zerbröseln) oder bunten Streuzucker bestreuen. Beide Hälften mit Marmelade zusammensetzen.

117 Schwarz-Grün-Gebäck

♥	Hauptzutat	Pistazie, Schokolade
👁	Form	Formen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 10 Minuten bei 160 °C
🕒	Ruhezeit	2 x 60 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
🗓	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 400 g Butter
- 2 Eier
- 50 g Kakaopulver
- 500 g Mehl
- 3 EL Pistazien, gehackt
- 70 g Pistazien, gemahlen
- 200 g Puderzucker
- 2 Pr. Salz
- 200 g Schokoladenkuvertüre, Zartbitter

Anleitung

250 g Mehl, 50 g Kakaopulver, 100 g Puderzucker, 1 Prise Salz, 200 g kalte Butter in Stücken und 1 Ei (Kl. M) erst mit den Knethacken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig vierteln, flach drücken und in Klarsichtfolie gewickelt mind. 1 Std. kalt stellen.

250 g Mehl, 70 g sehr fein gemahlene Pistazien, 100 g Puderzucker, 1 Prise Salz mischen. Mit 200 g kalte Butter in Stücken und 1 Ei (Kl. M) erst mit den Knethacken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig vierteln, zu 4 Rollen à 20 cm formen und in Klarsichtfolie gewickelt mind. 1 Std. kalt stellen.

Den dunklen Teig jeweils 5 mm dick, möglichst rechteckig ausrollen. Mit etwas Wasser bestreichen, die grünen Teigrollen darauflegen, dabei den überstehenden Teig abschneiden. Schokoteig eng über den Pistazienteig wickeln, gut verschließen und dabei überschüssigen Schokoteig abschneiden.

Die Rollen erneut in Klarsichtfolie gewickelt 2 Std. kalt stellen. Dann in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 10 Min. backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

200 g dunkle Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen. Die Taler zur Hälfte eintauchen, auf Backpapier geben, mit 3 El gehackten Pistazien bestreuen und trocknen lassen.

118 Schwarz-Weiß-Spiralen

♥	Hauptzutat	Kakao, Sahne
👁	Form	Formen
📖	Quelle	Sarah Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	8–10 Minuten bei 180 °C
🕒	Ruhezeit	120 + 60 Minuten
#	Anzahl	50 Stück
📅	Gebacken	2013
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- | | |
|--------------------|----------------------|
| – 200 g Butter | – 300 g Mehl |
| – 1 Ei | – 1.5 EL Schlagsahne |
| – 2 EL Kakaopulver | – 150 g Zucker |

Anleitung

Mehl und Zucker auf Arbeitsfläche geben, Ei und Butter in Flöckchen zufügen, zu einem glatten Teig verkneten. Eine Hälfte mit Kakao und 1–2 EL Sahne vermischen. Beide Teigportionen zugedeckt mind. zwei Stunden kühlen.

Getrennt zu etwa 4 mm dicken Rechtecken ausrollen und aufeinanderlegen. Etwas andrücken und aufrollen. Eine Stunde kühl stellen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Teigrolle in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 10 Min. backen.

119 Schwedische Julkuchen

♥	Hauptzutat	Zimt
👁	Form	Formen, Schneiden, Bestreichen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 10 Minuten bei 160 °C
🕒	Ruhezeit	45 Minuten
#	Anzahl	30 Stück
📅	Gebacken	2015, 2016, 2018, 2019
📈	Häufigkeit	50 %

Zutaten

- 0.5 TL Backpulver
- 120 g Butter
- 1 Stk Eigelb
- 1 Stk Eiweiß
- 200 g Mehl, Dinkel Type 630
- 1 Pr. Salz
- 1 Pck Vanillezucker
- 2 TL Zimt
- 4 EL Zucker, braun
- 40 g Zucker, braun

Anleitung

Eigelb mit VZ, 2 EL Rohrzucker, 0,5 TL Zimt, Salz, Butter, Dinkelmehl, (Type 630) Backpulver verkneten.

Rolle formen (Ø ca. 4 cm), in Frischhaltefolie gewickelt kühlen.

2 El Rohrzucker mit 1,5 Tl Zimt mischen. Teigrolle in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und dünn mit Eiweiß bestreichen, mit Zimtzucker bestreuen und backen.

120 Sesamknusperle

♥	Hauptzutat	Sesam, Zitrone
👁	Form	Ausstechen, Dekorieren
📖	Quelle	Neukreation
🕒	Backzeit	10–12 Minuten bei 160 °C
🕒	Ruhezeit	120 Minuten
#	Anzahl	45 Stück
🍰	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 200 g Butter
- 1 Stk Eiweiß
- 1 Ei
- 300 g Mehl
- 280 g Puderzucker
- 1 Pr. Salz
- 30 g Sesam
- 1 Stk Vanilleschote
- 2 Stk Zitrone, Schale
- 2 Stk Zitrone, Saft

Anleitung

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Auskühlen lassen. Schale der Zitronen fein abreiben, Saft von 1 Zitrone auspressen. Sesam mit Mehl und 1 kräftigen Prise Salz mischen, dann mit Butter, 100 g Puderzucker, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft, Ei und Vanillemark mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen und leicht flach drücken. In Folie wickeln und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Sterne und Kreise ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und bei Ober-/Unterhitze nacheinander auf der zweiten Schiene von unten (bei Umluft alle Bleche gleichzeitig) 10–12 Minuten backen, bis der Rand der Plätzchen goldbraun ist. Auskühlen lassen.

180 g Puderzucker und Eiweiß mit den Quirlen des Handrührers zu einem zähen Guss verquirlen. Nach Belieben mit Speisefarbe einfärben. In den Spritzbeutel füllen und die Sterne und Kreise damit garnieren. Gründlich trocknen lassen.

121 Spekulatius

♥	Hauptzutat	Spekulatius
👁	Form	Ausstechen
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	10–15 Minuten bei 160 °C
🕒	Ruhezeit	30 Minuten
#	Anzahl	30 Stück
📅	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 70 g Butter
- 1 Ei
- 40 g Mandeln, gemahlen
- 140 g Mehl
- 70 g Puderzucker
- 2 TL Spekulatiusgewürz

Anleitung

70g zerschnittene Butter, 70g Frankenzucker-Puderraffinade, 2 TL Spekulatiusgewürz und ein ganzes Ei mit Schneebesen in angewärmter Schüssel sehr schaumig rühren. 40g Mandeln, geschält und fein gerieben, mit 140g Weizenmehl mischen und locker unterziehen. Diesen Teig auf gut bestaubtes Brett stürzen, Lineal-dick ausrollen und beliebige Figuren ausstechen. Auf kaltes, sauberes Backblech in mäßigen Abständen auflegen und in mittelheißer Röhre goldfarben backen. Die Spekulatius vor dem Erkalten vom Blech nehmen und vor dem Auftragen mit Frankenzucker-Puderraffinade besieben.

122 Triple-Choc-Lebkuchen

♥	Hauptzutat	Schokolade, Kirsche
👁	Form	Formen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	10–12 Minuten bei 180 °C
🕒	Ruhezeit	30 Minuten
#	Anzahl	50 Stück
📅	Gebacken	2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020
📈	Häufigkeit	100 %

Zutaten

- 2 TL Backpulver
- 250 g Cranberries, getrocknet
- 2 Eier
- 70 g Kakaopulver
- 250 g Margarine
- 350 g Mehl
- 1 Pr. Salz
- 100 g Schokolade, weiß
- 100 g Schokolade, Vollmilch
- 100 g Schokolade, Zartbitter
- 225 g Zucker
- 125 g Zucker, braun

Anleitung

Mehl, Kakao, Backpulver und Salz mischen. Margarine und Zuckersorten ca. 3 Minuten cremig rühren. Eier nacheinander, dann die Mehlmischung unterrühren. Gehackte Schokolade und Kirschen mit einem Teigschaber untermischen. Kühl stellen.

Aus dem Teig Kugeln (ca. 3 cm groß, je ca. 30 g) formen, im Abstand von ca. 3 cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, etwas flach drücken. Im heißen Ofen (180 Grad, mittlere Schiene) 11–12 Minuten backen.

123 Trüffelkugeln

♥	Hauptzutat	Kakao, Kaffee, Rum
👁	Form	Formen
📖	Quelle	Sarahs Oma
#	Anzahl	20 Stück
🗓	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 1 Ei
- 1 EL Kaffee, gemahlen
- 50 g Kakaopulver
- 200 g Kokosfett
- 75 g Mandeln, gemahlen
- 2 EL Rum
- 100 g Schokostreusel
- 1 Pck Vanillezucker
- 150 g Zucker

Anleitung

200g Palmin, 1 Ei, 50–60g Kakao, 150g Zucker, 1 Vanillezucker, 1 Eßlöffel gem. Kaffee, 75g Mandeln oder Nüsse, 2 Eßlöffel Rum, Schokostreusel. Ei mit Zucker verrühren, zerlassenes erkaltetes Fett dazu tun und die übrigen Zutaten außer die Streusel drunter mischen. Kugeln formen und in Schokostreuseln wälzen.

124 Ulmer Brot

♥	Hauptzutat	Lebkuchen, Rum, Kakao
👁	Form	Schneiden
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	ca. 15 Minuten bei 170 °C
#	Anzahl	70 Stück
🍰	Gebacken	2020
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 2 Fl. Backaroma, Rum
- 125 g Butter
- 3 Eier
- 15 g Hirschhornsalz
- 500 g Honig
- 2 EL Kakaopulver
- 250 g Mandeln, gehackt
- 750 g Mehl
- 200 ml Milch
- 1 TL Nelke
- 250 g Orangeat
- 150 g Puderzucker
- 2 EL Rum
- 1 EL Zimt
- 250 g Zitronat
- 375 g Zucker

Anleitung

1 \bar{t} Kunsthonig, $\frac{3}{4}$ \bar{t} Zucker, $\frac{1}{4}$ \bar{t} Butter, 3 ganze Eier, 1 Kaffeelöffel Nelken, 1 Eßlöffel Zimt, 2 Eßlöffel Kakao, 2 Rum Aroma oder Schnaps, $\frac{1}{2}$ \bar{t} Nüsse oder Mandeln gehackt, 15gr Hirschhornsalz, in 1 Tasse Milch auflösen. $\frac{1}{2}$ \bar{t} Zitronat und Orangeat, $1\frac{1}{4}$ – $1\frac{1}{2}$ \bar{t} Mehl. Auf Blech streichen, wenn gebacken in Rauten schneiden und mit Glasur (Puderzucker mit Rum) bestreichen. Genügt das $\frac{1}{2}$ Rezept.

125 Vanillebrezeln

♥	Hauptzutat	Vanille
👁	Form	Formen
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	10–15 Minuten bei 165 °C
🕒	Ruhezeit	15 Minuten
#	Anzahl	30 Stück
🗓	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 250 g Butter
- 2 Eier
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 250 g Mehl
- 1 Pck Vanillezucker

Anleitung

$\frac{1}{2}$ \bar{b} Mehl, \bar{b} kg Butter, 50g–100g geschälte und geriebene Mandeln, Vanillezucker und 2 Eier. Mürbteig herstellen, $\frac{1}{4}$ Stunde stehen lassen. Brezeln formen, auf vorbereitetem Blech hellgelb backen.

126 Vanillehörnchen

♥	Hauptzutat	Vanille, Butter, Mandel
👁	Form	Formen
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	ca. 10 Minuten bei 160 °C
🕒	Ruhezeit	30 Minuten
#	Anzahl	30 Stück
🗓	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 300 g Butter
- 150 g Mandeln, gemahlen
- 375 g Mehl
- 3 Pck Vanillezucker
- 150 g Zucker

Anleitung

300g Butter oder Margarine werden schaumig gerührt dazugegeben werden: 150g Zucker, 150g ungeschälte, gewiegte oder geriebene Mandeln und 375g Mehl, 3 Vanillezucker. Die Hörnchen formen und backen.

127 Vanillehörnle

♥	Hauptzutat	Vanille
👁	Form	Formen, Wälzen
📖	Quelle	Sarahs Uroma
🕒	Backzeit	10–15 Minuten bei 160 °C
🕒	Ruhezeit	30 Minuten
#	Anzahl	30 Stück
🗓	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 250 g Butter
- 2 Eier
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 500 g Mehl
- 4 Pck Vanillezucker
- 50 g Zucker

Anleitung

1 \bar{t} Mehl, $\frac{1}{2}$ \bar{t} Butter, 50g Zucker, 100g geriebene Mandeln oder Nüsse, Vanillezucker, 2 Eier.

Aus Zutaten Mürbteig herstellen, $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen lassen. Auf vorbereitetem Blech hellgelb backen, noch heiß in Vanillezucker wälzen.

128 Vanille-S

♥	Hauptzutat	Vanille
👁	Form	Spritzen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 10 Minuten bei 160 °C
#	Anzahl	60 Stück
🍰	Gebacken	2014
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 250 g Butter
- 1 Stk Eigelb
- 1 Ei
- 125 g Maismehl
- 250 g Mehl
- 1 Pr. Salz
- 3 TL Vanillepaste
- 1 TL Zitronenschale
- 200 g Zucker

Anleitung

Mehl, Maismehl und Salz mischen. Butter, Zucker und Zitronenschale ca. 2 Minuten cremig rühren. Ei, Eigelb und Vanillepaste verquirlen. Mischung zur Butter geben und unterrühren. Mehlmischung portionsweise unterrühren.

Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle geben. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche ca. 6 cm lange S-förmige Cookies spritzen. Ca. 10 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Nach Wunsch mit Puderzuckerguss und Silberperlen garnieren.

129 VK-Spekulatius

♥	Hauptzutat	Spekulatius
👁	Form	Ausstechen, Bestreichen
📖	Quelle	Maria
🕒	Backzeit	ca. 12 Minuten bei 180 °C
🕒	Ruhezeit	300 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
🗓	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 0.5 TL Backpulver
- 2 Eier
- 50 g Früchte, kandiert
- 100 g Mandeln, ganz
- 250 g Margarine
- 360 g Mehl, Vollkorn
- 3 EL Milch
- 50 g Pinienkerne, ganz
- 1 TL Zimt
- 200 g Zucker, braun

Anleitung

Mehl, Zucker und Zimt mischen. Margarine in Flöckchen zufügen, Eier zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. Mindestens 5 Stunden, am besten über Nacht, ruhen lassen.

Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen. Backpulver auf den Teig streuen und unterkneten.

Den Teig auf Backpapier oder einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 Millimeter dick ausrollen. Mit einfach Ausstechern (Kreise, Rechtecke, auch Figuren) Plätzchen ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen. Spekulatius mit Milch einpinseln, mit Mandeln, Pinienkernen und kandierten Früchten verzieren und im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen.

130 Walnuss-Balsam

♥	Hauptzutat	Balsamico, Walnuss
👁	Form	Ausstechen, Wälzen
📖	Quelle	Neukreation
★	Besonderheiten	Vegan möglich
🕒	Backzeit	10–12 Minuten bei 180 °C
🕒	Ruhezeit	60 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
🍰	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 4 EL Balsamicoessig
- 175 g Butterschmalz
- 330 g Mehl
- 0.75 TL Salz
- 100 g Walnuss, gehackt
- 200 g Zucker, braun

Anleitung

Am Vortag die Walnüsse grob hacken und zusammen mit dem Balsamicoessig in einem kleinen Topf erwärmen. Über Nacht auf einem Teller bei Zimmertemperatur ziehen und trocknen lassen.

Am nächsten Tag die Walnüsse mahlen. Walnüsse, Mehl, 125 g Zucker und Salz mischen. Butterschmalzwürfel darauf verteilen und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 1 Stunde kalt stellen und dann auf einer bemehlten Fläche ausrollen, verschiedene Motive ausstechen. Backofen auf 180 Grad vorheizen und etwa 10–12 Minuten goldbraun backen.

Den restlichen Zucker feinmahlen und in einen tiefen Teller geben, die Plätzchen dann nach dem Abkühlen wälzen.

131 Weihnachtsblätter

♥	Hauptzutat	Zitrone, Zimt
👁	Form	Ausstechen, Bauen
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	ca. 10 Minuten bei 170 °C
🕒	Ruhezeit	90 Minuten
#	Anzahl	30 Stück
🍰	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| – 0.5 Pck Backpulver | – 250 g Mehl |
| – 2 Eier | – 80 g Puderzucker |
| – 1 EL Kokosfett | – 1 Pr. Salz |
| – 0.5 Fl. Mandelöl | – 1 Pck Vanillezucker |
| – 1 Pck Mandelpudding | – 1 Msp Zimt |
| – 125 g Margarine | – 15 g Zitronat |
| – 100 g Marmelade, Zitrone | – 100 g Zucker |

Anleitung

250g mit einem knappen halben Backpulver gemischtes und gesiebttes Mehl, 1 Päckchen guten Mandelpudding, 125g Butter oder frische Margarine, 100g Zucker, 2 Eier, eine Prise Salz, 1 Päckchen Vanillezucker und eine reichliche Messerspitze Zimt kräftig verkneten. Den Teig einige Zeit ruhen lassen. Dann gleichmäßig dünn auswellen. Jeweils die gleiche Anzahl Blattförmchen in zweierlei Größen ausstechen und auf einem gebuttertem Blech hellgelb abbacken. Die Rückseite des kleineren Blattes mit Marmelade bestreichen und auf das größere setzen. Zuletzt diese Doppelplätzchen mit einem weißem Mantelguß überziehen: 80g fein gesiebter Puderzucker mit einem Eßlöffel erwärmten Kokosfett und einen $\frac{1}{2}$ Fläschchen Mandelöl tüchtig verrühren. In den Guß Blattrippen aus schmalen Streifen von Zitronat oder Orangeade stecken.

132 Whiskyaugen

♥	Hauptzutat	Whisky, Karamell
👁	Form	Formen, Dekorieren
📖	Quelle	Neukreation
🕒	Backzeit	10–15 Minuten bei 200 °C
🕒	Ruhezeit	120 Minuten
#	Anzahl	40 Stück
📅	Gebacken	2020
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 1 Ei
- 75 g Honig
- 225 g Margarine
- 400 g Mehl
- 1 Pr. Salz
- 125 g Schlagsahne
- 50 g Schokoladenkuvertüre, Zartbitter
- 50 g Speisestärke
- 200 g Zucker

Anleitung

Das Mehl mit der Speisestärke, 120g Zucker und Salz mischen. Die Margarine in kleinen Stücken dazugeben und rasch zu einem Teig verarbeiten, erst wenn Mehl und Butter sich verbunden haben, das Ei unterkneten.

Den Teig in einer Klarsichtfolie gewickelt 2 Stunden kalt stellen. Den Teig zu Rollen von 2 m Durchmesser formen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit dem Daumen in jede Scheibe eine Mulde drücken. (Der Rand darf keine Risse bekommen, sonst läuft die Füllung aus.)

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10–15 Minuten backen.

Den restlichen Zucker (80g) in einem Topf mit dickem Boden karamellisieren. Die Schlagsahne unter Rühren dazu gießen. Dann den Honig dazugeben und kochen.

Plätzchen auf einem Gitter auskühlen lassen. Karamell vorsichtig in die Vertiefungen gießen. Erkalten lassen. Kuchenglasur auf die erkalteten Plätzchen spritzen.

133 Whiskylikör-Sterne

♥	Hauptzutat	Whisky
👁	Form	Ausstechen, Dekorieren
📖	Quelle	Neukreation
🕒	Backzeit	ca. 10 Minuten bei 160 °C
🕒	Ruhezeit	30 Minuten
#	Anzahl	25 Stück
📅	Gebacken	Noch nie gebacken

Zutaten

- 350 g Butter
- 4 Stk Eigelb
- 220 g Mehl
- 100 ml Milch
- 90 g Puderzucker
- 1 Pr. Salz
- 20 g Speisestärke
- 1 Stk Vanilleschote
- 120 ml Whiskylikör
- 90 g Zucker

Außerdem: Zuckerperlen, Goldstaub

Anleitung

Für die Füllung 100 ml Whiskylikör mit Stärke und 2 Eigelben verrühren. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herausschaben. Beides mit Milch und 90 g Zucker aufkochen. Schote entfernen, dann Stärkemischung hineinrühren und erneut kurz aufkochen.

Creme in eine Küchenmaschine füllen, nach und nach 250 g Butterwürfel untermixen (alternativ einen Stabmixer verwenden). Dann die Creme kalt stellen. Kurz vor der Verwendung durchrühren.

Backofen auf 170 Grad vorheizen (Umluft 160 Grad) und zwei Bleche mit Backpapier belegen. Mehl, 100 g Butter, Puderzucker, 1 Prise Salz und 20 ml Whiskylikör zügig zu einem glatten Teig verkneten. Dann 2 Eigelbe dazugeben und einkneten. Den Teig zum Ziegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen und zu Sternen ausstechen. Dabei jeden zweiten Stern nochmals in der Mitte mit einem kleineren Stern-Ausstecher ausstechen. Sterne auf Bleche setzen. Jeweils 10 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Herausnehmen, abkühlen lassen. Je zwei Sterne mit etwas Creme zusammensetzen und verzieren.

134 Zimtschweife

♥	Hauptzutat	Zimt
👁	Form	Ausstechen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 10 Minuten bei 175 °C
#	Anzahl	50 Stück
📅	Gebacken	2015
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 4 Stk Eiweiß
- 500 g Mandeln, gemahlen
- 250 g Puderzucker
- 2 EL Zimt

Anleitung

Eiweiß steif schlagen und den Puderzucker unterheben bis die Masse steht. 6 EL als Glasur abnehmen. Zimt und Mandeln unterheben. Den Teig a. 0,7 cm dick ausrollen, am besten auf Zucker. Formen ausstechen und bei 175°C ca. 19 Minuten backen.

135 Zimtsternchen, glasiert

♥	Hauptzutat	Zimt, Ingwer, Vanille
👁	Form	Ausstechen, Dekorieren
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	15–20 Minuten bei 160 °C
#	Anzahl	40 Stück
📅	Gebacken	2018
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 3 Stk Eiweiß
- 1 Msp Ingwer, gemahlen
- 15 g Kokosfett
- 250 g Mandeln, gemahlen
- 400 g Puderzucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 EL Zimt

Anleitung

3 Eiweiß von großen Eiern werden sehr steif geschlagen, man gibt unter weiter-schlagen langsam 250g gesiebten Puderzucker darunter und rührt die Masse noch $\frac{1}{2}$ Stunde. Danach tut man 250g gemahlene Mandeln rein und 1 Esslöffel Zimt und wellt sie dann auf Puderzucker 1 cm dick aus. Von dieser Masse sticht man Sterne aus und bäckt sie bei mäßiger Hitze durch. Dann überzieht man sie mit dicklichem Guß aus Puderzucker und Vanillegeschmack, etwas Ingwer, 1 Rippe Kokosfett und etwas heißem Wasser. Die Sterne müssen ganz überzogen sein! Dann gut trocknen lassen.

2018: 170°, 22 Minuten, evtl. Mandeln zugeben bis Teig fest zum Auswellen

136 Zimtsterne

♥	Hauptzutat	Zimt, Kardamom
👁	Form	Ausstechen
📖	Quelle	Sarahs Oma
🕒	Backzeit	ca. 25 Minuten bei 140 °C
#	Anzahl	50 Stück
🍰	Gebacken	2019
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 3 Stk Eiweiß
- 1 Msp Hirschhornsalz
- 0.5 TL Kardamom, gemahlen
- 400 g Mandeln, gemahlen
- 375 g Puderzucker
- 1 Pr. Salz
- 2 EL Zimt

Anleitung

3 Eiweiß mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, dann 375g Puderzucker 2 Minuten unterschlagen, $\frac{1}{3}$ der Masse für Glasur abnehmen. Dann 400g ungeschälte Mandeln, 1 Beutel Zimtpulver, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Kardamom und 1 Messerspitze Hirschhornsalz unterkneten. 1 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen, mit Glasur bestreichen, auf gefettetem Blech 25 Minuten bei 140 Grad backen.

137 Zimtsüßlis

♥	Hauptzutat	Zimt
👁	Form	Ausstechen
📖	Quelle	Eigenkreation
★	Besonderheiten	zuckerfrei
🕒	Backzeit	20–25 Minuten bei 120 °C
#	Anzahl	40 Stück
📅	Gebacken	2020
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 5 Tr. Bittermandelaroma
- 3 Stk Eiweiß
- 350 g Mandeln, gemahlen
- 12 g Süßstoff, Pulver
- 1 EL Zimt

Anleitung

Eiweiß mit Süßstoff steif schlagen. Zimt und Mandeln unterziehen und mit Bittermandel abschmecken. Vorsichtig ausrollen und ausstechen. Auf einem Blech bei Umluft langsam durchbacken.

138 Zitronenküsschen

♥	Hauptzutat	Zitrone
👁	Form	Spritzen, Bauen
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 8 Minuten bei 180 °C
#	Anzahl	30 Stück
📅	Gebacken	2014
📈	Häufigkeit	12 %

Zutaten

- 235 g Butter
- 150 g Mehl
- 155 g Puderzucker
- 25 g Speisestärke
- 1 Pck Vanillezucker
- 0.5 Stk Zitrone, Schale
- 2 EL Zitronensaft

Anleitung

175 g weiche Butter, 30 g Puderzucker und 1 Päckchen Vanillinzucker cremig schlagen. Mehl und Speisestärke mischen, darübersieben und unterheben. Teig in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen und auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 2,5 cm große Tupfen mit etwas Abstand spritzen. Im heißen Ofen (180 Grad, mittlere Schiene) ca. 8 Minuten backen. Auskühlen lassen.

60 g weiche Butter, 125 g Puderzucker, Zitronensaft und -schale schaumig schlagen. Hälfte der Tupfen mit Creme bespritzen, Rest mit der Unterseite daraufsetzen. Kurz kalt stellen.

139 Zitronenwürfel

♥	Hauptzutat	Zitrone, Marzipan
👁	Form	Schneiden
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 25 Minuten bei 180 °C
🕒	Ruhezeit	60 Minuten
#	Anzahl	120 Stück
📅	Gebacken	2014, 2016, 2017, 2018, 2019
📈	Häufigkeit	62%

Zutaten

- 2 TL Backpulver
- 250 g Butter
- 2 Eier
- 150 g Gelee, Zitrone
- 1 Pck Geleescheiben
- 2 EL Limoncello
- 400 g Marzipan
- 500 g Mehl
- 200 g Puderzucker
- 1 Pr. Salz
- 0.5 Stk Zitrone, Schale
- 2 EL Zitronensaft

Anleitung

Butter, 100 g Puderzucker und Salz cremig schlagen. Eier unterrühren. Mehl und 2 gestrichene TL Backpulver mischen, mit einem Teigschaber kurz unterheben. Teig schnell mit den Händen zur Kugel formen, etwas flach drücken. In Folie gewickelt ca.1 Stunde kalt stellen.

Teig halbieren, eine Hälfte auf einem blechgroßen Stück Backpapier ausrollen. Mit dem Papier aufs Blech ziehen. Kalt stellen. Teig mehrmals einstechen. Fruchtaufstrich glatt rühren, auf dem Teig verstreichen. Marzipanrohmasse darüber raspeln. Restliche Teighälfte in Blechgröße ausrollen, kalt stellen. Teigplatte auf die Marzipanraspel legen, leicht andrücken. Im heißen Ofen (180 Grad, 2. Schiene von unten) ca. 25 Minuten goldbraun backen.

100 g Puderzucker, 2 EL Limoncello (Zitronenlikör) oder Orangensaft, 2 EL Zitronensaft, abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone glatt rühren. Kuchenplatte herausnehmen, sofort mit dem Guss bepinseln, fest werden lassen. Platte vom Rand lösen, in ca. 3x3 cm große Würfel schneiden. Eventuell mit Geleescheiben belegen.

140 Zitrus-Zebrastreifen

♥	Hauptzutat	Zitrone, Orange, Marzipan
👁	Form	Schneiden
📖	Quelle	Sarahs Rezeptsammlung
🕒	Backzeit	ca. 9 Minuten bei 180 °C
🕒	Ruhezeit	60 + 180 Minuten
#	Anzahl	80 Stück
📅	Gebaken	2013, 2014
📈	Häufigkeit	25 %

Zutaten

- 1 TL Backpulver
- 110 g Butter
- 1 Ei
- 80 g Maismehl
- 400 g Marzipan
- 190 g Mehl
- 1 Stk Orange, Schale
- 100 g Orangeat
- 4 EL Puderzucker
- 1 Pr. Salz
- 1 Stk Zitrone, Schale
- 200 g Zucker

Anleitung

Für den Teig: 190 g Mehl, 80 g Maismehl, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 110 g weiche Butter, 200 g Zucker 1 Ei, abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone.

Außerdem: 400 g Marzipanrohmasse, 100 g Orangeat (im Zerkleinerer fein gehackt), abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange, 4 EL Puderzucker.

Mehl, Maismehl, Backpulver und Salz mischen. Butter und Zucker ca. 3 Minuten cremig rühren. Ei und Zitronenschale unterrühren. Teig vierteln, jeweils in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen. Restliche Zutaten verkneten, vierteln. Teig- und Marzipanportionen nacheinander zum Rechteck (16 x 26 cm) ausrollen und aufeinanderlegen. Geschichtetes Rechteck ca. 3 Stunden kalt stellen. Dann von der schmalen Seite aus in ca. 5 mm dicke Streifen schneiden, diese einmal quer halbieren und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im heißen Ofen (180 Grad, mittlere Schiene) ca. 9 Minuten backen.

Index: Hauptzutaten

Anis, 12–15
Apfelkraut, 19
Aprikose, 34, 60, 61
Balsamico, 142
Bittermandel, 22, 80
Butter, 89, 119, 138
Cashew, 26
Chaigewürz, 27
Cranberry, 30–32, 53, 57
Dattel, 33, 34
Erdbeer, 35, 38
Erdnuss, 37, 38
Espresso, 25
Fliederbeer, 50
Grenadine, 21
Haselnuss, 29, 33, 43–45, 50, 82, 87, 88, 91, 93, 123, 128
Himbeere, 101
Himbeer, 49, 76
Honig, 51
Ingwer, 26, 28, 77, 147
Johannisbeer, 52, 59, 70, 71
Kaffee, 87, 88, 110, 120, 121, 135
Kakao, 19, 47, 49, 54–56, 115, 130, 135, 136
Kandis, 48
Karamell, 144
Kardamom, 28, 58, 77, 148
Kirsche, 134
Kokos, 40, 53, 58, 73, 110, 122
Kürbiskern, 62
Lebkuchen, 35, 36, 51, 63–65, 117, 136
Limette, 67–69
Macadamia, 73, 74
Mandel, 17, 39, 47, 56, 70, 71, 75, 77, 78, 91, 97, 98, 101, 124, 138
Marmelade, 36
Marsala, 81
Marzipan, 20, 21, 35, 36, 63, 79, 82, 83, 95, 119, 125, 151, 152
Masalla, 84
Minze, 126
Mohn, 85, 86, 96
Nelke, 77
Nougat, 93, 118

Nüsse, 61
Orange, 17, 23, 39, 40, 63, 92, 95–100, 152
Pecanuss, 94, 102–104
Pfefferkuchen, 41
Pfeffernuss, 105–107
Pinie, 108
Pistazie, 31, 32, 58, 115, 118, 129
Preiselbeer, 86
Rosenwasser, 75
Rosine, 45, 57, 112
Rosmarin, 83
Rote Beete, 113, 114
Rum, 46, 110, 112, 115, 116, 135, 136
Sahne, 39, 109, 130
Salz, 61
Sauerkirsche, 85
Schokolade, 18, 23, 25, 36, 46, 57, 79, 86, 94, 120–123, 125, 126, 129, 134
Sesam, 132
Spekulatius, 16, 133, 141
Traube, 42
Vanille, 24, 72, 81, 89, 91, 127, 137–140, 147
Vollmilch, 92, 124
Walnuss, 74, 90, 142
Whisky, 144, 145
Zartbitter, 60
Zimt, 48, 54, 81, 84, 131, 143, 146–149
Zitrone, 17, 29, 40, 59, 63, 66, 101, 132, 143, 150–152

Index: Formen und Plätzchenarten

- Ausstechen**, 13, 16, 23–25, 29, 30, 37, 38, 42, 48, 49, 53, 54, 58, 59, 68, 73, 74, 80, 89, 92, 99, 100, 104–107, 114, 117–119, 123, 128, 132, 133, 141–143, 145–149
- Bauen**, 17, 25, 29, 35, 36, 38, 42, 54, 59, 74, 86, 92, 93, 99, 100, 118, 128, 143, 150
- Bestreichen**, 20, 30, 37, 41, 44, 47, 49, 52, 53, 58, 61, 70, 71, 73, 76, 91, 97, 101, 104, 131, 141
- Dekorieren**, 17, 18, 23, 24, 37, 62, 68, 80, 83, 85, 86, 89, 93, 115, 117, 119, 120, 122, 123, 125, 126, 132, 144, 145, 147
- Formen**, 14, 15, 20, 21, 26, 27, 34, 40, 43, 51, 52, 55, 56, 62, 66, 67, 72, 78, 81, 82, 84, 96, 102, 103, 108, 109, 112, 116, 120–122, 127, 129–131, 134, 135, 137–139, 144
- Füllen**, 66
- Glasieren**, 28, 36, 79, 102, 103, 110
- Haus**, 17
- Häufeln**, 12, 31–33, 39, 50, 57, 75, 86–88, 90, 95, 97, 113, 124, 125
- Lebkuchen**, 60, 63–65
- Schneiden**, 18, 19, 27, 28, 35, 36, 41, 44–47, 51, 61, 70, 71, 76, 77, 79, 91, 93, 94, 98, 101, 110, 115, 131, 136, 151, 152
- Spritzen**, 22, 30, 69, 76, 83, 85, 126, 140, 150
- Wälzen**, 27, 50, 67, 81, 84, 96, 108, 110, 121, 139, 142

Index: Besonderheiten

(vegan), 17

(zuckerfrei), 16

Optik, 17, 119

Vegan möglich, 48, 59, 73, 82, 92, 120, 142

Zuckerfrei möglich, 22, 97

vegan, 16, 34

zuckerfrei, 14, 32, 40, 43, 55, 56, 78, 103, 110, 114, 149