



REZEPTE

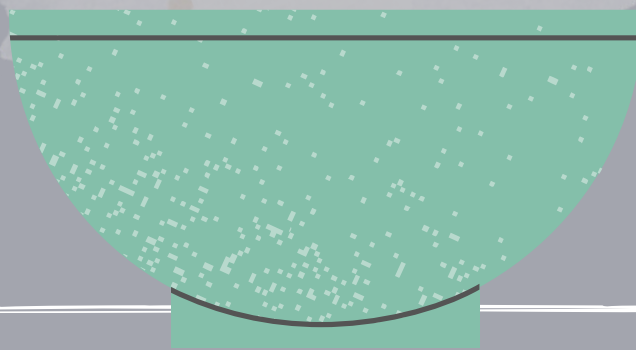
flyer

Kurze Info zum Flyer

In diesem Flyer findest du alle Rezepte, die im Zuge unserer Rezeptbuch-Aktion in den letzten Wochen eingetrudelt sind.

Am Ende findest du zudem noch einmal die Blanko-Vorlage (Rezeptkarte), um diese Sammlung nach dem Ausdrucken immer weiter ergänzen zu können.

Wir wünschen dir eine zauberhafte - und schmackhafte - Vorweihnachtszeit und viele glückliche Stunden in deiner eigenen kleinen Weihnachtsbäckerei.



Alpenbrot

Anis Plätzchen

Apfelkuchen mit Sahnehaube

Apfelmus-Kuchen vom Blech

Betelmännchen / Bethmännchen

Braune Kuchen

Butterplätzchen

Butterringe

Cantuccini

Cheesecake mit Spekulatius

Christmas Crunch

Cookies

Dattelhäufchen

Echte Spitzbuben-I

Elisenlebkuchen

Elisenlebkuchen Variante 2

Espressokipferl

Feenküsse

Florentinchen

Friesentorte mit Pflaumenmus

Frischkäse-Nuss-Hörnchen

Gesalzene Cookies

Grits Vanillekipferl

Haferflockenplätzchen mit Kokos

Haselnussmakronen

Haselnusschmätzle

Heidesand Kekse

Himbeer Schnitten

Honigkuchen vom Blech

Husarenkrapferl

Kakao-Erdnuss-Cookies

Kakao-Kipferl

Kissinger Brötchen

Kokosmakronen mit Quark

Laura's Schokoberge

Lebkuchen

Limetten-Herzen

Macadamia-Herzen

Macadamia-Schoko-Kekse

Mandelmakronen

Mandelsplitter

Mandelsplitter Variante 2

Mandorlini

Marzipan-Walnuss-Plätzchen

Mohn-Käse-Cracker

Mürbeteig Plätzchen

Mutzen

Neujahrskuchen 2

Nuss Stangen

Nussplätzchen

Omas Butterplätzchen

Rahmplätzchen

Ravioli Kekse

Schnee Flöckchen

Schneeflöckchen Variante 2

Schneeflöckchen Variante 3

Schokino-Kugeln

Schoko-Häufchen

Schwedische Zimtplätzchen

Sonnenblumenkernkekse

Spritzgebäck mit Kokos

Spritzgebäck

Superleckere Cracker

Tonka-Waffel-Kekse

Vanillegebäck

Vanillekipferln

Vollkorn Vanille Kipferl

Waffeleisen Kekse

Waffelplätzchen

Walnuss Herzen

Walnussplätzchen

Walnusstafeln

Weihnachtsbällchen

Wespennester

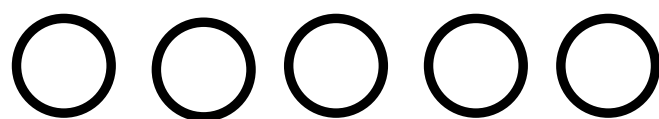
Winternüsschen

Wiener Schokoplätzchen

Alpenbrot

NAME

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN
ANZAHL

VORBEREIT
UNGSZEIT

TEMPERATUR +
BACKZEIT

180 Grad 10-15 min

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

500 gramm Mehl

250 gramm Margarine

250 gramm Zucker

2 Eier

1 TL Backpulver

30gramm Kakaopulver (kein Nesquik)

1 Msp Zimt

1 Msp Nelken gemahlen

1 Msp Kardamon

Frü den Guss 150 grm Puderzucker

1 Eßl Zitronensaft

Wsser warm

ZUBEREITUNG

Die Zutaten für den Teig mit einer Küchenmaschine verkneten. Teig in sechs Teile teilen, je zu einr Rolle formen die so lang ist, das sie quer über das Backblech passt. Je 3 Teigrollen auf ein Backblech legen. Dann 15 min bei 180 Grad Umluft backen. In der Zwischenzeit die Zutaten für den Guss mit einer Gabel verrühren. Den Guss nach dem Backen sofort auf die Rollen streichen. Noch warm dann diagonal in 2 cm breite Streifen schneiden und auskühlen lassen. In er gut schließenden Dose aufbewahren. Das Gebäck schmeckt nach ein paar Tagen noch besser

NAME

Auis Plätzchen

ZUTATEN

2 Eier
170g Zucker
170g Mehl
1 geh. EL gemahlener Auis

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

ca. 70 Stk

ZUBEREITUNG

VORBEREITUNGSZEIT

1 Nacht

Eier } zu einer dickflüssigen
Zucker } Creme aufschlagen

TEMPERATUR + BACKZEIT

180°C
8-10 Minuten

170g Mehl } vermischen, mit der
gem. Auis } Eimasse versehen

REVIEW



Mit 2 Teel. Hafermehl
auf Backsteine geben

VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

über Nacht in einem mäßig
warmen Raum trocknen lassen.

NOTIZEN:

Am nächsten Tag 30 auf 180°C
vorheizen (Ober/Unterhitze)

(Umluft 150-160°)

Plätzchen auf mittlerer Schiene
8-10 Minuten backen. Sie sollten
dabei ihr gelbes Farbe behalten.

Super-
lecker!!

Apfelkuchen mit Zimt-Sahnehaube

NAME

Kreativ-in-Bienenbüttel

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

10

VORBEREITUNGSZEIT

45 Minuten

TEMPERATUR + BACKZEIT

60 Minuten

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

	6-8 Äpfel (säuerlich)
150 gr. Butter	750 ml Apfelsaft
150 gr. Zucker	2 Pck. Puddingpulver Vanille
250 gr. Mehl	4 EL. Zucker
1 Ei	1 Becher Schlagsahne (evtl. 2)
1 TL Backpulver	6 Baiser und etwas Zimt

ZUBEREITUNG

Butter, Zucker, Mehl, Ei und Backpulver zu einem Mürbeteig verarbeiten und den fertigen Teig in den Kühlschrank kalt stellen. (muss nicht unbedingt, wird aber empfohlen). Den Teig in einer Springform verteilen und einen hohen Rand ziehen. Dann die Äpfel schälen, würfeln und auf dem Teig verteilen.

Für den Belag 2 Päckchen Vanillepudding und 4 EL. Zucker in etwas Apfelsaft anrühren. Den restlichen Apfelsaft zum Kochen bringen und das angerührte Puddinggemisch unter den kochenden Apfelsaft mischen, kurz aufkochen lassen (dabei ständig rühren) und gleichmäßig über die Äpfel verteilen.

Das Ganze bei 180 Grad ca. 75 Minuten backen (oder Umluft für ca. 60 Minuten).

Wenn der Kuchen ganz kalt ist, die Sahne steif schlagen und auf dem Kuchen verteilen. Die Baiser in einen Gefrierbeutel geben, zerdrücken und über die Sahne krümeln. Mit etwas Zimt bestreuen.

(am Besten den Kuchen einen Tag vorher backen, dann schmeckt er noch besser :-))

Der Kuchen ist sehr frisch und leicht. Er schmeckt durch das Zimt wunderbar weihnachtlich / wir essen ihn jedoch auch im Sommer wahnsinnig gerne.

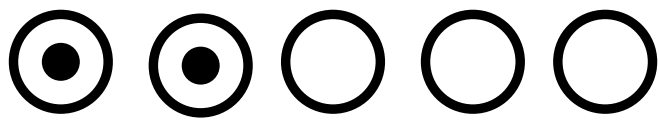
Viel Spaß beim Backen unseres Lieblingskuchens.
Lieber Gruß
Maren Waitje

Apfelmus - Kuchen vom Blech

NAME

Annett

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSZEIT 20 min

TEMPERATUR + BACKZEIT ca 20 min

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

3 Tassen Mehl

1 Glas Apfelmus

2 Tassen Zucker

3 Becher Sahne

1 Tasse Öl

2 Becher Schmand

1 Tasse Mineralwasser

Zimt, Zucker

1/2 Pck. Backpulver

3 Eier

ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Zucker, Öl, Mineralwasser, Backpulver und Eier einen Teig herstellen. Den Teig auf einem vorbereiteten Backblech verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca 175 C Ober-/Unterhitze ca. 20 min backen.

Anschließend abkühlen lassen

Danach zuerst das Apfelmus auf den abgekühlten Boden streichen. Die Sahne schlagen mit dem Schmand verrühren und auf dem Apfelmus verteilen.

Zum Schluß mit einer Mischung aus Zimt und Zucker bestreuen.

NAME

Betelmännchen (Marzipangebäck)

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

1

VORBEREITUNGSZEIT

1 Std. Kühlzeit

TEMPERATUR + BACKZEIT

125° C 50 Minuten

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

200 g Marzipanrohmasse

50 g Puderzucker

1 EL Mehl

1 Ei

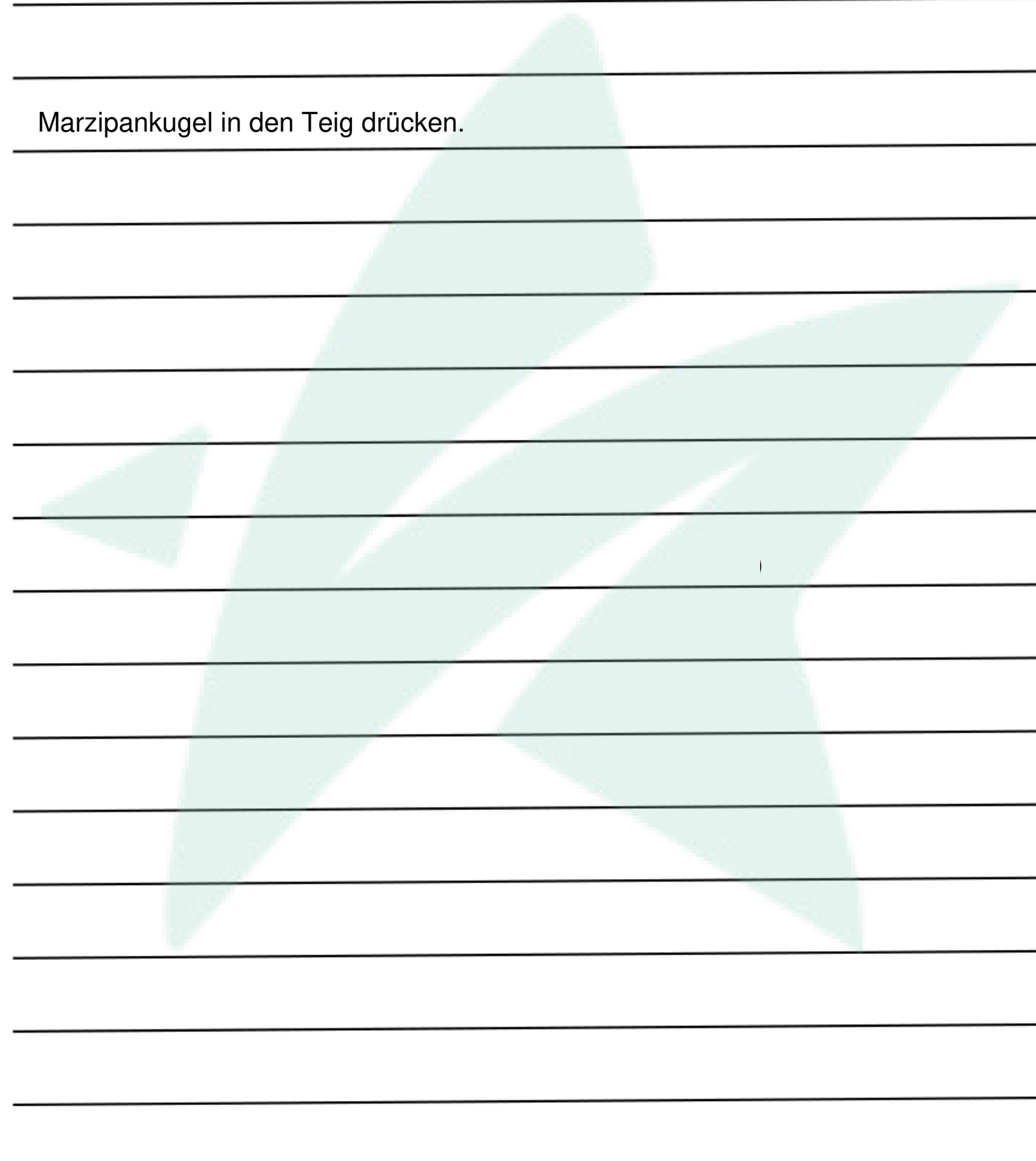
50 g abgezogene Mandel(-hälften)

ZUBEREITUNG

Mehl verkneten.

→ kaltstellen.

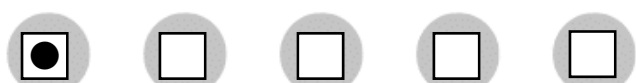
Marzipankugel in den Teig drücken.



NAME

Frankfurter Bethmännchen

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSZEIT

TEMPERATUR + BACKZEIT

175°C (Gas Stufe 2) 15 Minuten

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

Man kann die Bethmännchen auch, vor dem Bestreichen mit Eigelb, über Nacht an einem kühlen Ort ruhen lassen und erst am nächsten Tag backen. Das macht sie feiner und mürber. Das Rosenwasser ist optional, sie schmecken auch ohne

ZUTATEN

200g ganze Mandeln mit Schale

1 Eigelb zum Bepinseln

200g Marzipan-Rohmasse

1EL Rosenwasser - optional

100g Puderzucker

1 Ei

50g Mehl

ZUBEREITUNG

Mandeln kochendheiß überbrühen und 3 Minuten ziehen

lassen. Danach die Mandelkerne aus der Hülle drücken und

sehr gut trocknen lassen. Die Hälfte dieser Mandeln sehr fein

mahlen, die übrigen halbieren.

Die Marzipan-Rohmasse fein zerbröseln und mit (Rosen-

wasser), Puderzucker, Ei, gemahlene Mandeln und Mehl

gründlich vermengen.

Aus dieser Masse walnussgroße Kugeln formen.

Jeweils 3 Mandelhälften, mit der Spitze nach oben, seitlich

in die Kugeln drücken.

Die Bethmännchen mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und

auf einem gefetteten Backblech auf mittlerer Schiene des

vorgeheizten Backofens goldbraun backen.



Wortstanze Hüftgold
Wortstanze Süße Sünde
Wortstanze Plätzchen

Braune Kuchen

NAME

Bärbel Lehrke

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN
ANZAHL

VORBEREIT
UNGSZEIT 30 Min.

TEMPERATUR +
BACKZEIT 200° O/U-Hitze

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

Dieses leckere Kekszrezept aus Skandinavien begleitet mich und meine Familie seit frühesten Kindheit. Sie gehören einfach zu Weihnachten...

ZUTATEN

315 g Margarine, z.B. Sanella

100 g Mandeln, gehackt

250 g Zuckerrübensirup

1 x Backaroma, Zitrone

250 g Zucker

750 g Mehl

1 gestr. TL Pottasche

50 g Haselnüsse, gemahlen

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

(z.B. mit einer Küchenmaschine mit Knethaken)

Den Teig mit der Hand fertig kneten und zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für 30 Min. in den Kühlschrank legen.

Anschließend in 4 gleichgroße Teile schneiden. Jedes Teigviertel zu einer festen Rolle formen.

Den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen!

Jede Rolle in dünne Scheiben schneiden und auf das Backblech mit Backpapier legen. Für ca. 10 - 12 Min. goldbraun backen, anschließend auf ein Kuchengitter legen, vollständig abkühlen lassen.

Tipp: Ergibt 3 - 4 Bleche

Backzeit beim ersten Blech 12 Min, danach verkürzt sich die Backzeit auf ca. 10 Min. (Je nach Ofen)

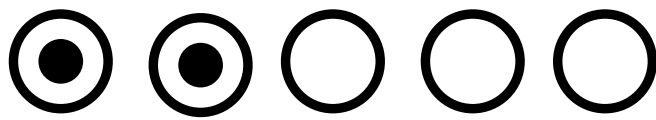
Die Kekse sind im warmen Zustand noch sehr weich, abgekühlt sind sie fest.

Oma's Butterplätzchen/-loibler

NAME

Angelika Petzold

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN
ANZAHL

2

VORBEREIT
UNGSZEIT

10 Min.

TEMPERATUR +
BACKZEIT

200 ° C | 10 Min.

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

Für mich sind es die
leckersten "Butterloibler", die ich je
gegessen habe. Genießt sie ;-)

Dieses Rezept reicht für 1-2 Personen
in der Weihnachtszeit. Ich mache
immer die doppelte Menge.

ZUTATEN

100 g Zucker

180 g Butter

270 g Mehl

3 Eidotter

ZUBEREITUNG

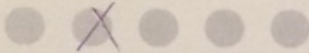
NAME

Butterringe

ZUTATEN

150g Butter
 75g Puderzucker
 1 Vanillezucker
 1 Ei
 195g Mehl
 25g Gustin

SCHWIERIGKEITSGRAD



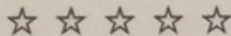
PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSZEIT

TEMPERATUR + BACKZEIT

175°C

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

Rezept stammt von einer Freundin meiner Schwiegermutter.

Sehr lecker!!!

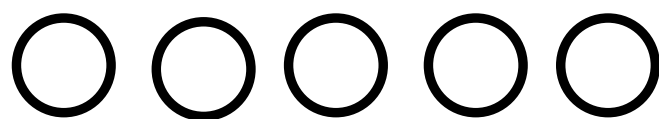
ZUBEREITUNG

- Butter ausgehen lassen, gut abkühlen und in alte erhaltete Butter ein Loch stechen und Flüssigkeit abgießen
- Butter, Puderzucker, Ei und Vanillezucker schaumig schlagen, Mehl und Gustin unterheben.
- Teig in einem Spritzbeutel füllen und mit großer Sterntülle Torten auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.
- auf 175°C schön hellbraun backen
- abgekühlte Plätzchen mit etwas Kuvertüre zusammenkleben.

NAME

Cantuccini ala Ritter

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSZEIT

TEMPERATUR + BACKZEIT

REVIEW ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

- VEGETARISCH
- LOW CARB
- GLUTENFREI
- VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

320g Mehl	2 Eier
1 TL Backpulver	170g Mandeln
80g Zucker	
2 Pck. Vanillezucker	
1 Pr. Salz	
45 g Butter	

ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Salz, Butter und Eier zu einem Knetteig verarbeiten. Die Mandeln untermengen. Den Teig zu einer Kugel formen und für 30 Minuten kaltstellen.
Aus dem Teig 6- 8 Rollen, ca. 2 cm dick formen.

Die Rollen mit reichlich Abstand, im vorgeheiztem Backofen bei 200° C Ober- / Unterhitze 15 Minuten backen, auskühlen lassen und schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Plätzchen mit der Schnittfläche auf das Backpapier legen und noch mal bei gleicher Temperatur 10 Minuten backen.

Die Cantuccini sollten zum Schluss goldbraun sein.

Es lohnt sich gleich die doppelte Menge zu backen. 😊

NAME

Cheesecake mit Spekulatius

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

1

VORBEREITUNGSZEIT

TEMPERATUR + BACKZEIT

170 Grad - ca. 1 Std

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

Achtung: Suchtgefahr :-)

ZUTATEN

Boden:

200g Gewürzspekulatius
100g Butter

Creme:

600g Frischkäse
500g Magerquark

190g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
4 Eier

Topping:

500g Äpfel
450ml Apfelsaft

40g Speisestärke
40g Zucker

1 TL Zimt

ZUBEREITUNG

backen.

bei 170 Ober/Unterhitze backen.

bei mäßiger Hitze köcheln lassen.

Tortenring ist hier von Vorteil.

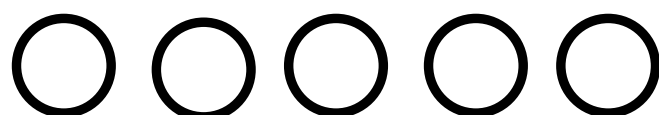
Kaffee und/oder Kakao genießen.

Christmas Crunch

NAME

Anja Rößling

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSZEIT

ca 10 Min

TEMPERATUR + BACKZEIT

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

3 kleine Tassen Cerealien

(z.B. Haferkissen)

2 kleine Tassen Salzbrezeln oder

klein gebrochene Salzstangen

1 kleine Tasse grüne und rote

M&Ms (selbst aussortieren)

1/2 kleine Tasse gesalzene Erdnüsse

Cashews oder Macademianüsse

200 gr weiße Kuvertüre

weihnachtliche Zuckerstreusel

(optional)

ZUBEREITUNG

Cerealien, Brezeln/Salzstangen, M&Ms und Nüsse vermischen. Die geschmolzene Kuvertüre über die Mischung geben und alles gut vermengen. Dann auf ein Backpapier ausgelegtes Backblech geben und grob verteilen. Evtl. noch mit weihnachtlichen Zuckerstreuseln, Minikeksen etc. bestreuen und auskühlen lassen. In kleine Stücke brechen und genießen.

NAME

Subway-Cookies

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL _____

VORBEREITUNGSZEIT

ca. 15 Minuten

TEMPERATUR + BACKZEIT

190°C Umluft,
10-13 Minuten
backen

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

Ein Backblech mit 2 Lagen Backpapier auslegen und den Backofen auf 190°C Umluft vorheizen.

ZUTATEN

280g Mehl
1 TL Natron
1 TL, gestr. Salz
250g Butter, weich
260g Zucker
2 Eier
300g Schokolade zartbitter (z.B. Schokotropfchen oder Chocolate Chunks)

ZUBEREITUNG

Butter und Zucker mit Handmixer 3 Minuten schaumig rühren. Die Eier hinzugeben und weitere 3 Min. rühren, bis es noch cremiger ist.

In einer separaten Schüssel Mehl, Natron und Salz mischen und anschließend zur Buttermischung geben und mit einem Löffel unterrühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Auf keinen Fall einen Handmixer hierfür verwenden und das Rühren mit dem Löffel nicht übertrieben. Der Teig ist perfekt, wenn gerade so kein Mehl mehr zu sehen ist. Die Schokolade unterheben. Zwetschgengroße Teighäufchen auf das Backpapier geben und diese leicht andrücken. Beim Backen laufen sie auseinander und bilden perfekte Kreise.

Die Kekse sind noch extrem weich, wenn man sie aus dem Backofen holt - das ist aber normal. Kekse ca. 20 Min. abkühlen lassen. Viel Spaß beim Backen, eure Mone ♥

Plätzchen
haben nur wenig Vitamine.
Deshalb muss man auch
gaaaaanz viele davon essen.

ICH MAG KEKSE
UND SIE MÖGEN MICH.
NICHT JEDE BEZIEHUNG
MUSS KOMPLIZIERT SEIN.

NAME _____

SCHWIERIGKEITSRAD
● ● ● ● ●

PERSONEN ANZAHL _____

VORBEREITUNGSDAUER _____

TEMPERATUR + BAKZEIT _____

REVIEW ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

VEGETARISCH
 LOW CARB
 GLUTENFREI
 VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

ZUBEREITUNG

Ich bin im Designteam von
www.creative-depot.de

Charlies
Maria



Stempelset - Kekssprüche I
Stempelset - Designline - Backfreunde

Dattelhäufchen

NAME

Sybille

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSZEIT

ca. 30 min

TEMPERATUR + BACKZEIT

150- 175° C

ca. 25- 30 min

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

3 Eiweiß

150g Zucker

150g Datteln feingewürfelt geschnitten

80g gehackte Mandeln

ZUBEREITUNG

Eiweiß sehr steif schlagen und dann 75g Zucker darauf geben.

So lange weiterschlagen bis die Masse glänzt. Dann erst die restlichen

75g Zucker vorsichtig unterziehen.

Die feingewürfelten Datteln und gehackten Mandeln ebenfalls sorgfältig unterheben.

Mit 2 Teelöffeln Häufchen mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 150 -175°C ca. 25 - 30 Minuten goldgelb bis leicht bräunlich backen.

NAME Nicole

ZUTATEN für Eisenlebkuchen

SCHWIERIGKEITSGRAD

Leicht

6 Eier,300g gemahlene Mandeln,100 Orangeat,1 TL Rum,100 gr.Zucker,100gr.gehackte Mandeln,100 g Zitronat,20 g Lebkuchengewürz,100 g geschälte Mandeln,200 g gemahlene Haselnüsse,100 g geraspelte Zartbitterschokolade,10 Tr.Bittermandelöl,5 Essl. Honig,Oblaten

PERSONEN ANZAHL 29 Stück

ZUBEREITUNG

VORBEREIT-

UNGSZEIT 3 Stunden da der Teig ziehen muss Orangeat und Zitronat zerkleinern,Eier schaumig rühren und dann alle Zutaten mit einem Teigschaber verrühren.Den Teig 3 Stunden ziehen lassen und dann mit der Lebkuchenglocke auf ein Blech setzen.Die geschälten Mandeln halbieren und damit die Lebkuchen belegen. GLASUR:Puderzucker sieben und mit Wasser oder Zitronensaft glatt rühren, so dass ein dickflüssiger Guss entsteht.Damit die noch lauwarmen Lebkuchen bestreichen. Man kann aber auch warme Schokolade zum Bestreichen der Lebkuchen verwenden.

TEMPERATUR : 160Grad Unter-Oberhitze

BACKZEIT: 20 Minuten

REVIEW☆☆☆☆☆

VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN: zusätzliches Equipment eine Lebkuchenglocke

Lebkuchen

NAME

Lisa Müller

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSGZEIT 30-40 Min. ohne Trocken- u. Kühlzeit

TEMPERATUR + BACKZEIT ca. 160° Heißluft
ca. 180° Ober- u. Unterhitze

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

Reicht für etwa 40 Backoblaten

(Durchmesser etwa 5cm)

Ich nehme immer gem. Walnüsse

ZUTATEN

Für den Teig: 1 - 2 TL Lebkuchengewürz

3 Eier 1 EL Kakaopulver

120 g Zucker 1/2 gestr. TL Hirschhornsalz

1 Prise Salz 150 g Schlagsahne

300 g gem. Haselnuss- Walnuss- o. Für den Guss:

Cashewkerne 250 g Zartbitter- Kuvertüre(oder so

ZUBEREITUNG

legt) verteilen.

er Zwischenzeit den Backofen vorheizen.

schieben. Lebkuchen etwa 12 Min. backen.

erkalten lassen.

individuellen Wünschen verzieren :-).

pper- Dosen" auf und esse sie zügig.

Viel Spaß beim probieren und essen.

Lg Lisa



Stempelset - Plätzchenausstecher



Espressokipferl

NAME

Barbara Nutka

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSZEIT

ca 20 Minuten

TEMPERATUR + BACKZEIT

180 G 10-15 min

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

Viel Spaß und
Guten Appetit

ZUTATEN

200 g Mehl

120 g Haselnüsse

80 g Puderzucker

200 g weiche Butter

80 g geraspelte Schokolade

1 Pk. Instant Espresso

2 Eßl. Heißes Wasser

ZUBEREITUNG

Backofen vorheizen

Espresso in heißem Wasser auflösen

Aus allen Zutaten einen glatten Teig kneten
Kühl stellen

Danach Kipferl formen.

Bei 180 Grad O/ U Hitze ca 10- 15 Minuten
Abkühlen lassen

Evtl. mit Puderzucker oder flüssiger
Schokolade verzieren

Feenküsse

NAME

Anna Becker

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSZEIT

TEMPERATUR + BACKZEIT

160 18min

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

160g Weizenmehl 405

45 Toffifee

60g Puderzucker

1 Prise Salz

1 Prise Salz

140g Puderzucker

100g Butter

1 Eiweiß

2 Eier

ZUBEREITUNG

Mehl mit Puderzucker und Salz in einer Schüssel mischen. Eier trennen. Eiweiß für das Basier bereitstellen, Eigelbe und Butter zu den restlichen Zutaten dazugeben. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Rolle formen (von dem Durchmesser, so groß wie ein Toffifee) In Folie gewickelt 1 Stunde kaltstellen.

Backofen auf 160 Grad vorheizen (Umluft 140) Backblech mit Backpapier auslegen. Teigrolle in dünne Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und jeweils ein Toffifee verkehrt herum darauflegen.

Für das Basier die bereitgestellten Eiweiß und ein weiteres Eiweiß in einer Schüssel anfangen steif zu schlagen, Salz und Zucker langsam einrieseln lassen und ca 4-5 min zu einem festen Eischnee schlagen. In einen Spritzbeutel mit dünner Lochtülle füllen und das Toffifee von unten nach oben mit Eischnee bedecken. Feenküsse im vorgeheizten Backofen ca 18 min backen.

Florentinchen

NAME

Uta.

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN
ANZAHL



VORBEREIT
UNGSZEIT

ca. 15min

TEMPERATUR +
BACKZEIT

175-200 Grad, 8-10

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

GUTEN APPETIT!

ZUTATEN

25 g Butter

150 g Mandelblätter

100 g Zucker

25 g Orangeat

1 P. Vanillinzucker

25 g Zitronat

1/8 l Schlagsahne

25 g kandierte Kirschen

100 g Kuvertüre

ZUBEREITUNG

Butter, Zucker und Vanillinzucker unter Rühren erhitzen bis die Masse leicht gebräunt ist. Sahne langsam zugießen und so lange erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist.

Mandelblätter, feingewürfelter Orangeat, Zitronat und zerleinerte kandierte Kirschen unterheben.

Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech geben - genügend Abstand lassen, da die Plätzchen auseinanderlaufen - und backen.

175-200°C für ca 8 - 10 min

Nach dem Backen die Unterseite der Plätzchen mit aufgelöster Kuvertüre bestreichen

NAME

Annett - Friesentorte mit Pflaumenmus

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSZEIT

TEMPERATUR + BACKZEIT

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

Arbeitszeit: ca 2h

Ruhezeit: ca 1h

Gesamtzeit: ca 3h

ZUTATEN

400g Mehl

90g Zucker

1 Msp. Backpulver

1/2 TL Zimt

4 Pck. Vanillezucker

450g Pflaumenmus

1 Priesse Salz

750g Schlagsahne

150 g saure Sahne, stichfest

3 Pck. Sahnesteif

275g Butter

1 TL Puderzucker, Fett für die Form

ZUBEREITUNG

250gMehl, Backpulver, 2 Päckchen Vanillezucker,Salz,saure Sahne und 175g Butter in einer Schüssel

verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und kühl stellen.

150g Mehl, 75g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Zimt und 100g kalte Butter in kleine Würfel mit den Händen

zu einem krümeligen Teig (Streusel) verkneten. Den Knetteig und Streuselteig dritteln.

Einen Knetteig auf einem gefetteten Springformboden ausrollen. Darauf achten, dass der Teigboden

am Rand nicht zu dünn ist und ihn mehrmals einstreichen. Mit 1/3 der Streusel bestreuen. Im vorgeheizten

Backofen bei 200 Grad 15-20Min backen. Vom Formboden lösen und auskühlen lassen.

Aus restlichem Teig und Streusel 2 weitere Böden backen. Einen der Böden noch heiß in 12 Tortenstücke schneiden.

Die beiden ganzen Böden mit Pflaumenmus bestreichen.

Sahne, 15g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und Sahnefestiger steif schlagen. In Spritzbeutel mit

Sterntülle füllen. An den Rand der beiden ganzen Böden je 12 dicke Sahnetuffs spritzen. Böden aufeinander setzen und die bereits vorgeschrittenen Tortenbodenstücke schräg auf sie Sahnetuffs legen

Ca. 1h kühl stellen. Mit Puderzucker bestäuben.

NAME

Frischkäse-Nuss
Kuchen

SCHWIERIGKEITSGRAD

● ● X ● ●

PERSONEN ANZAHL

2

VORBEREITUNGSZEIT

30 Min.

TEMPERATUR + BACKZEIT

170 Grad 25 Min.
Oben + Unten

REVIEW

☆☆☆☆☆

VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

in einer Dose
zu halbiert

ZUTATEN

400g Nuss
200g Dinkler Mehl
200g Frischkäse
100g Zucker
2 Eiweiß
1 TL Dinkler Vanille

ZUBEREITUNG

Dinkler, Zucker, Frischkäse
Eiweiß u. Dinkler Mehl
verkneten, Teig dazu

Teig in 3 gleich große
Teigrollen teilen 10 Minuten
kühlen lassen

Teigrollen auf je 28 cm
Weise ausrollen

Eiweiß u. Zucker steif
schlagen

Nüsse + Dinklermandel
mischen, in 16 Teile
unterteilen in Rollen
aufrollen

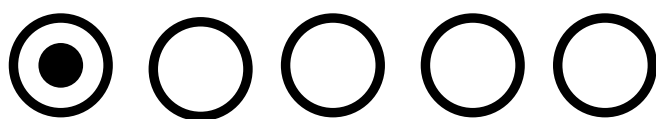
Tullug
2 Eiweiß
165g Nüsse
200g Mandel
Dinklermandelöl

gesalzene Cookies (fürs ganze Jahr)

NAME

Meike Riedel

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN
ANZAHL

VORBEREIT
UNGSZEIT

10 Minuten

TEMPERATUR +
BACKZEIT

160 Grad / Umluft

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

unbedingt auf einem Backblech mit Backpapier backen, weil der Teig durch ein Rost laufen könnte und die Kekse sich ziemlich verformen

ZUTATEN

225 Gramm Margarine

2-3 Teelöffel Vanille Extrakt

300 Gramm Zucker

2 Eier

1 P. Vanillezucker

350 Gramm Dinkelmehl Typ 630

200 Gramm Zartbitter Stückchen

1/2 Teelöffel Salz

1/2 Teelöffel Natron

1 P. Weinstein oder Backpulver

ZUBEREITUNG

Margarine

Vanille Extrakt

Zucker

Vanillezucker

und Eier schaumig schlagen

Mehl dazu geben,

solange verrühren, bis keine Mehlklümpchen mehr im Teig sind.

Man kann ggf. das Mehl auch sieben, muss aber nicht sein.

Salz

Natron

und Weinstein/Backpulver unterrühren

Schokoladen Stückchen dazu geben und vorsichtig verrühren (damit sie möglichst heil bleiben).

Mit einem Esslöffel eine Portion Teig abnehmen, mit einem zweiten Esslöffel die

Teigmasse abstreichen und auf ein Backblech mit Backpapier setzen.

Viel Platz zwischen den Portionen lassen, da der Teig stark verläuft.

Pro Backblech nehme ich max. 11 Portionen.

Bei 160 Grad Umluft ungefähr 10 Minuten backen.

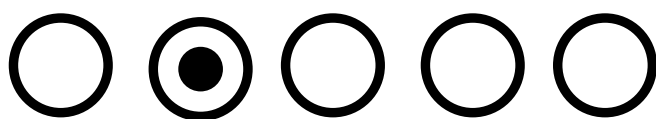
Ich mag sie hell am liebsten und bleibe lieber dabei, damit sie zwar 'durch' sind, aber nicht zu dunkel werden.

Grits Vanillekipferl

NAME

Grit Wachsmuth

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSZEIT

TEMPERATUR + BACKZEIT

175 C°, 15 - 20 Min.

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

180 g Mehl

1 Ei

1 Eigelb

70 g Zucker

200 g gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

200 g Butter

ZUBEREITUNG

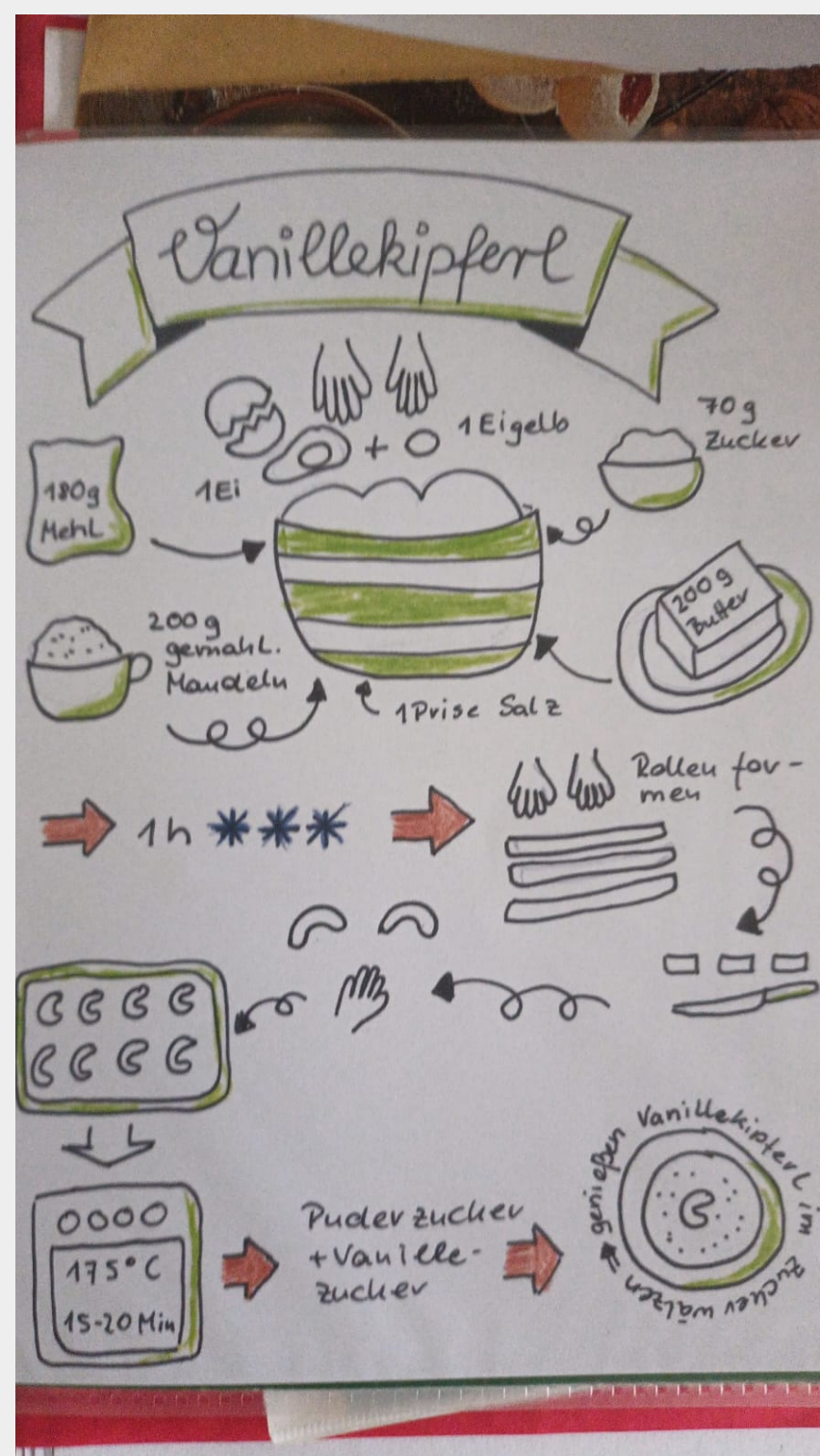
Alles zu einem Knetteig verarbeiten und eine Stunde kalt stellen.

Nun den Teig zu Rollen formen und kleine Rechtecke abschneiden.

Als Nächstes die Rechtecke zu Halbmonden formen und auf ein Blech geben.

Bei 175 C° 15 - 20 Minuten backen.

Zum Schluss Puderzucker mit Vanillezucker vermengen, die Kipferl in Zucker wälzen und genießen.





Stempelset - Plätzchenausstecher



Die - Designline - Box mit Griff



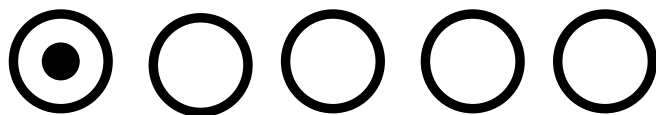
Stempelset - DL - Weihnachtssprüche I

Haferflockenplätzchen mit Kokosflocken

NAME

Barbara Viehöver

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

4-8

VORBEREITUNGSDAUER

Ca. 15 Minuten

TEMPERATUR + BACKZEIT

180 Grad/15 Min.

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

250g grobe Haferflocken

1 Pckg. Kokosflocken (200g)

200g Zucker

2 Eßl. feine Haferflocken

200g Butter

3 Eier

125g Mehl

1 Pckg. Vanillezucker

2 Teel. Backpulver

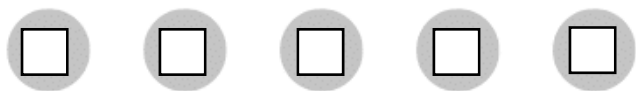
ZUBEREITUNG

Butter heiß werden lassen und über die groben Haferflocken gießen. Abkühlen lassen, dann die restlichen Zutaten hinzugeben und alles verkneten. Mit Hilfe eines Esslöffels Taler in der gewünschten Größe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Die Taler sollten ca. 0,5cm dick sein.

NAME

Haselnusmakronen

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSZEIT

TEMPERATUR + BACKZEIT

160 °C ca. 25 min.

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

Seven horizontal lines for notes.

ZUTATEN

150 g Sanella

175 g Zucker

1 Päck. Vanillezucker

1/2 Fl. Rumaroma

1 Ei

250 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

150 g Grieß

100 g Haselnuskerne, gemahlen

eine Haselnuskerne

50 g Zartbitterschokolade

etwas Biskin

ZUBEREITUNG

Sanella schaumig schlagen und nach und nach Zucker, Vanillezucker, Aroma und Ei dazu geben.

Zwei Drittel des Mehls unterrühren. Den Rest des Mehls mit Grieß und gemahlene Haselnuskernen

verkneten. Sollte der Teig kleben kurzzeitig kalt stellen.

Anschließend walnussgroße Kugeln formen und in die Mitte einen Haselnuskern eindrücken.

Die Kugeln auf ein gefettetes Blech legen und bei Mittelhitze 20-25 Minuten backen.

Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen und etwas Biskin hinzu geben. Die Plätzchen mit der

Oberseite etwa zur Hälfte eintauchen und anschließend gut trocknen lassen.

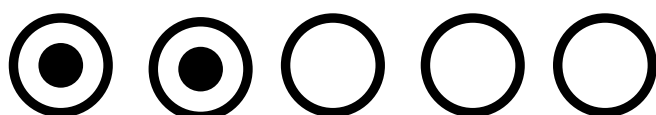
Multiple horizontal lines for preparation notes, with a large green star watermark in the background.

Haselnußschmätzle

NAME

Svenja Auf der Lanwer

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN
ANZAHL

VORBEREIT
UNGSZEIT

TEMPERATUR +
BACKZEIT

160°C, ca 25 Min

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

halten sich in einer gut schließenden
Dose mehrere Wochen

ZUTATEN

250g gemahlene Haselnüsse

200g Zucker

4 Eiweiß

1 Prise Salz

ca 50 ganze Haselnüsse

ZUBEREITUNG

- gemahlene Haselnüsse mit dem Zucker mischen
- Eiweiße mit Salz steif schlagen
- Nuß-Zucker-Mischung vorsichtig unterheben
- mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf das Backblech mit Backpapier setzen
- in jedes Häufchen eine ganze Haselnuss drücken
- ca 25 Minuten backen
- auf einem Gitter auskühlen lassen

Heidesand-Kekse

NAME

Elvira

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSZEIT

4 Stunden

TEMPERATUR + BACKZEIT

175 Grad, 15 Min.

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

Die Kekse schmecken am besten, wenn sie "etwas mürbe" sind.

ZUTATEN

250 g Butter

125 g gemahlene Mandeln

200 g Zucker

1 Paket Vanille-Zucker

1 Prise Salz

375 g Mehl

1 gestrichener TL Backpulver

ZUBEREITUNG

Die Butter im Topf zerlassen, bis sie leicht braun wird; dann im Topf erhitzen lassen.

Alle anderen Zutaten in den Topf dazu geben, gut und gründlich verrühren, bis die Masse zu einem Kloß wird.

Den Kloß in vier Teile teilen und zu Rollen formen.

Im Kühlschrank ca. drei bis vier Stunden kühlen.

Dann von den Teigrollen Keksscheiben mit einem scharfen, dünnen Messer abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Bei 175 Grad ca. zehn bis fünfzehn Minuten backen, bis die Kekse goldbraun sind.

Guten Appetit!

Himbeer Schnitten

NAME

Julia Scholz

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN
ANZAHL

VORBEREIT
UNGSZEIT

2h

TEMPERATUR +
BACKZEIT

175°

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

Für den Teig

250g Butter

150g Puderzucker

1Pck. Vanillezucker

7 Eigelb (Gr.L)

500g Mehl

Für die Makronenmasse:

3 Eiweis (Gr.L)

200g Puderzucker

200g gemahlene Mandeln

Marmelade:

2 große Gläser(680g)

ZUBEREITUNG

FÜR DEN TEIG:

Die Butter mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Eigelb dazugeben und ebenfalls verrühren.

Anschließend wird das Mehl in die Butter-Puderzucker-Eier-Mischung hineingegeben und alles gut miteinander verknetet.

Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Nach dem Kühlen den Backofen auf 175°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. (Dies geht am besten mit Frischhaltefolie und einem Teigroller).

MARMELADE:

Der Teig mit der Marmelade gleichmäßig bestreichen.

MAKRONENMASSE:

Das Eiweiß steif schlagen und den Puderzucker langsam einrieseln lassen und mitrühren.

Die gemahlene Mandeln werden in die Eier-Puderzucker-Mischung untergehoben.

die Makronenmasse streicht man dann gleichmäßig über die Marmelade.

Das Backblech wird dann in den vorgeheizten Backofen gegeben und für 10-15 Minuten gebacken.

Der erkaltete "Kuchen" wird dann in Rechtecke geschnitten.

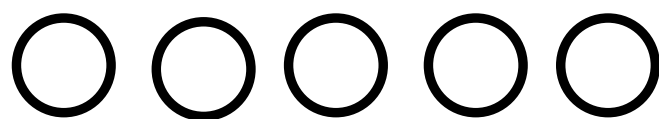
(Nicht wundern, die Makronenmasse kann etwas zerbrechen, dies ist aber normal).

Honigkuchen vom Blech

NAME

Christiane Bopp

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN
ANZAHL

VORBEREIT
UNGSZEIT

10 Min.

TEMPERATUR +
BACKZEIT

190 C, ca. 25 Min.

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

350 g Mehl

300 g Zucker

100 g gemahlene Haselnüsse

2 TL gemahlene Nelken

2 TL Backpulver

350 g flüssige Butter

4 Eier

150 g Citronat und Orangeat (hälftig)

3 TL Lebkuchengewürz

1 Päckchen Vanillezucker

1/4 l Milch

2 EL Honig

ZUBEREITUNG

Alle trockenen Zutaten in einer Schlüssel mischen. Dann Milch, Butter, Honig und Eier zufügen und mit dem Mixer oder Schneebesen verrühren.

Den Teig auf ein Backblech mit Dauerbackfolie gießen (alternativ gefettetes Backblech) und ca. 10 - 12 Minuten backen bis der Teig an der Oberfläche leicht fest geworden ist. Dann mit gehobelten Mandelblättchen bestreuen und fertig backen.

Tipp: Ich nehme immer 3 - 4 EL Honig. Dann wird der Honiggeschmack intensiver (hat aber dann auch halt Zucker, ggf. dafür die Menge an Zucker reduzieren).

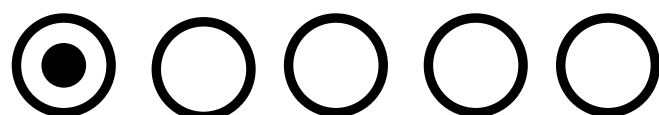
Der Honigkuchen schmeckt auch ohne Citronat und Orangeat lecker, falls man diese Zutat nicht mögen sollte.

Husarenkrapferl

NAME

Manuela Sauermann

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN
ANZAHL

VORBEREIT
UNGSZEIT

TEMPERATUR +
BACKZEIT

190 ° C / 10-12 min

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

250 g weiche Butter

1 verquirltes Eigelb zum Bestreichen

125 g Zucker

50 g Mandelsplitter, gehackt

1 Päckchen Vanillezucker

50 g Hagelzucker

4 Eigelb

100 g Johannisbeerkonfitüre

375 g Mehl

ZUBEREITUNG

Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren, das gesiebte Mehl darunter rühren, kurz durchkneten, kalt stellen.

Backblech, mit Backpapier auslegen.

Aus dem Teig dünne Rollen formen, gleichmäßige, etwa 2 cm dicke Stückchen abschneiden, Kugeln daraus formen, in die Mitte jeweils eine Vertiefung drücken. Den Rand mit Eigelb bestreichen, mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen (oder in in Mandel-Zucker-Mischung tauchen). Vertiefung mit Konfitüre (kein Gelee!!!) füllen. Plätzchen auf Backblech setzen, kalt stellen.

Ofen auf 190 ° C vorheizen, Krapferl in 10 - 12 Minuten hell backen.



Stempelset - Eine Prise Weihnachten

Kakao - Erdnuss - Cookies

NAME

Marejke

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

40 Stück

VORBEREITUNGSZEIT

15 min.

TEMPERATUR +
BACKZEIT

180° (Umluft 160°)
13 Minuten

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

Ein Hauch von

Kardamom verleiht
den dunklen Cookies
eine aufregende
orientalische Note.

ZUTATEN

200g weiche Butter

50g Zucker

50g brauner Zucker

1 Prise Salz

230g Mehl

$\frac{1}{2}$ TL Backpulver

$\frac{1}{2}$ EL Natron

50g Zucker

3 gestrichene EL Kakao

$\frac{1}{3}$ - $\frac{1}{2}$ TL gem. Kardamom

150g Erdnusskerne
(geröstet + gesalzen)

ZUBEREITUNG

1. Butter, 50g Zucker, braunen Zucker und Salz mit dem Quirl des Handrührgerätes mind. 8 min. weiß-cremig aufschlagen.

2. Mehl, Backpulver und Natron mischen und in mehreren Portionen unter die Schaummasse rühren.

3. 50g Zucker, Kakao und gemahlene Kardamom mischen und unter den Cookie-Teig rühren.

4. 150g Erdnusskerne (geröstet) grob hacken und untermischen.

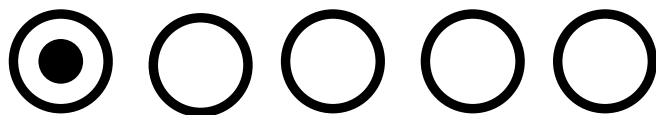
5. Mit einem Teelöffel kleine Teigportionen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Dabei min. 3 cm Abstand lassen. Nacheinander im heißen Ofen bei 180° (Umluft 160°) auf mittlerer Schiene ca. 13 min backen.

Kakao-Kipferl

NAME

Brigitte

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

75

VORBEREITUNGSZEIT

TEMPERATUR + BACKZEIT

160°C UL, 15 Min

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

Wir lieben diese Kipferln.
Früher hat Oma die schon immer gebacken :-).

ZUTATEN

200 g gemahlene Nüsse

Puderzucker zum Bestreuen oder

225 g Mehl

Schokokuss an beiden Enden

125 g Puderzucker

30 g Kakao

200 g Butter oder Magerine

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten.

Den Teig zu kleinen Kipferln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Bei 160 Grad Umluft ca. 15 Minuten backen.

Die Kipferl vorsichtig vom Backpapier lösen und abkühlen lassen.

Die Kipferl nun noch mit Puderzucker bestreuen oder die Enden in Schokokuss tauchen.

Guten Appetit!

Kissinger Brötchen (Tupperwarerezept)

NAME

Andrea Schwerin

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSZEIT

TEMPERATUR + BACKZEIT

200°C 10min.

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

300g Mehl

2 Eier

2 TL Backpulver

200g Butter

300g gemahlene Haselnüsse

Aprikosenkonfitüre oder Johannis-

300g Zucker

beergelee, fertige Kuchen-

1 Prise Salz

glasur (Zartbitter), gemahlene

1 TL Zimt

Haselnüsse, Walnushälften

ZUBEREITUNG

Mehl mit Backpulver vermischen und sieben. Gemahlene Haselnüsse, Zucker, Salz und Zimt darübergerben. Mulde eindrücken, Eier hineingeben. Butter in Flöckchen auf den Rand geben, alles rasch verkneten und kühl stellen. Teig ca. 3mm dick ausrollen und mit immer paarweise ausstechen. Auf ein gefettetes Backblech setzen und ca. 10 Min. bei 200°C backen.

Erkaltete Plätzchen mit erwärmter Aprikosenkonfitüre oder Johannisbeergelee bestreichen und je zwei gleiche Plätzchen zusammensetzen. Rand mit Schokoladenguss bestreichen und in gemahlene Haselnüssen wenden, oben mit Guss bestreichen und je eine Walnushälfte darauf setzen.

Ich verwende immer gemahlene Walnüsse statt Haselnüsse.

Außerdem muss ich immer schnell sein mit dem Zusammensetzen, sonst hat mein Mann die Plätzchen schon so aufgefuttert.

Kokosmakronen mit Quark - sehr saftig

NAME

hellerlittle

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSDAUER 20 Minuten

TEMPERATUR + BACKZEIT 150°C trocknen

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

Wir backen die Makronen, weil wir einen Crunch mögen, mit einer goldgelben Kruste.
180°C je nach Ofen etwa 20 Minuten

ZUTATEN

Teig:

4 Eiweiß

150 gr. Zucker

1 Vanillinzucker

200 gr. Kokosraspeln

65 gr. Quark

Optional

4 Tropfen Bittermandel Backöl

Dunkle Kuchenglasur

ZUBEREITUNG

Für den Teig das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.
Er muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt.
Darunter nach und nach Zucker und Vanillin Zucker schlagen.
Quark und gegebenenfalls Backöl vorsichtig unter rühren und zuletzt die Kokosraspel unterheben.
Mit zwei Teelöffeln Teighäufchen auf einen gefettetes Backblech bzw. auf Backpapier

Wer einen Guss machen möchte nach Vorschrift der Packung auflösen und die erkalteten Makronen jeweils zur Hälfte damit bestreichen.

Tipp von mir:
Macht gleich die doppelte oder noch mehr Menge,
denn diese Makronen schmecken so lecker dass ihr sie sonst noch einmal nachbacken müsst

Laura's Schokoberge

NAME

Laura Schindele - trotzkopf_kreativ

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSZEIT

TEMPERATUR + BACKZEIT

180 C°; ca. 15 Min.

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

Die Schokoberge gehen auf - unbedingt mit Abstand auf dem Blech verteilen

Nicht zu lange backen, da sie sonst hart werden

ZUTATEN

400 g Mehl

150 g Zucker

2 Eier (M)

200 g kalte Butter

1/2 TL Salz

80 g Kakaopulver

80 g Nutella

100 g weiße Schokolade

ZUBEREITUNG

Alles außer der weißen Schokolade zu einem Knetteig verarbeiten und eine Stunde kalt stellen.

Danach Kugeln aus dem Teig formen und zu kleinen Bergen drücken.

Nun auf ein Backblech geben und bei 180 C° (Umluft) ca. 15 Minuten backen.

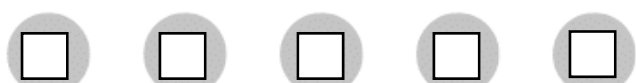
Zuletzt die abgekühlten Berge in weiße Schokolade leicht eindrücken, damit sie eine weiße Spitze haben.

Viel Spaß beim Nachbacken ;)

NAME

Lebkuchen

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSZEIT

Kühlzeit 30 min.

TEMPERATUR + BACKZEIT

160 °C, 25 min.

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

Hier ist etwas Übung erforderlich und deshalb sollte der Teig beim Verarbeiten möglichst schön kühl bleiben, damit er nicht so schnell von den Obladen herunter läuft.

ZUTATEN

50 g Zitronat

50 g Orangeat

2 Eier

100 g Puderzucker, gesiebt

1 TL Zimt, gemahlen

1 Prise Salz

1 Msp. Gewürznelken

1 TL Zitronenschale

50 g Mandeln, gemahlen

50 g Haselnusskerne, gemahl.

50 Obladen (Durchmesser ca. 5 cm)

100 g Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG

Zitronat und Orangeat fein hacken. Eier, Puderzucker, Zimt, Salz, Nelken und Zitronenschale cremig rühren. Mandeln, Nüsse, Zitronat und Orangeat unterrühren und den Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Oblaten auf ein Backblech setzen, mittig kleine Teighäufchen darauf setzen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Lebkuchen etwas abkühlen lassen und inzwischen die Glasur vorbereiten. Dazu die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und Lebkuchen zur Hälfte darin eintauchen, auf Backpapier ablegen und gut trocknen lassen.

Limetten-Herzen

NAME

Isabella

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN
ANZAHL

VORBEREIT
UNGSZEIT

TEMPERATUR +
BACKZEIT

200°

ZUTATEN

175g Mehl

125g Limettenmarmelade

50g Zucker

2 TL Limettensaft

125g Butter oder Margarine

Puderzucker

1 P. Salz

50g gemahlene Mandeln

("Lime" Marmelade von Chivers)

1 Limette ungespritzt

ZUBEREITUNG

Limette heiß abwaschen, mit Zestenreißer schälen, Schalen sehr klein schneiden, Knetteig herstellen, Schalen unterkneten, Teig ruhen lassen, Herzen (oder Sterne) ausstechen, in die Hälfte der Plätzchen mittig ein kleines Herz (Loch oder Stern) ausstechen, bei 200° 5 bis 7 Minuten backen.

Marmelade erwärmen, Limettensaft unterrühren, die Hälfte der Plätzchen damit bestreichen, die andere Hälfte mit Puderzucker bestreuen, zusammensetzen.

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

2 schmale Holzleisten vom Baumarkt in 3mm oder 5mm Dicke - bei doppelten Plätzchen nehme ich 3mm.

Ein Stück Frischhaltefolie auf dem Tisch legen, darauf seitlich die Holzleisten, Teig dazwischen, 2. Folie darauflegen, mit dem Nudelholz auf den Holzleisten ausrollen. So ist gewährleistet, dass der Teig immer die gleiche Stärke hat.

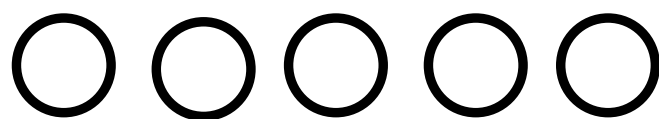
Durch die Folie bleibt der Teig nicht am Nudelholz haften, man benötigt kein zusätzliches Mehl.

Macadamia-Herzen

NAME

Ines Raster

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN
ANZAHL

VORBEREIT
UNGSZEIT 30 Minuten

TEMPERATUR +
BACKZEIT 200°C 10-12 Min.

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

150 g ungesalzene Macadamianüsse	2 TL Zimt
300 g Mehl	175 g kalte Butter
75 g Puderzucker	1 Eigelb
1 Prise Salz	1 Eiweiß
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	2 EL Zucker
	75 g Halbbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG

Die Hälfte (75g) der Macadamias fein hacken. Mit Mehl, Puderzucker, Salz, Vanillezucker und 1 TL Zimt mischen. Butter in Stücken und Eigelb zufügen. Alles verkneten. Zugedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Herzen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Eiweiß bepinseln. Den Zucker mit dem Rest Zimt mischen und die Herzen damit bestreuen. Plätzchen bei 200°C (U: 180° C/G: Stufe 3) 10 bis 12 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Kuvertüre in Stücke schneiden, nach Packungsanleitung schmelzen. Restliche Nüsse halbieren. Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, Spitze abschneiden und die Plätzchen mit Kuvertürestreifen dekorieren. Die Herzen mit Macadamiahälften verzieren.

Das ist das Originalrezept. Ich nehme statt Vanillezucker 2-3 Tropfen Vanilleöl von Primavera. Statt den Teig auf einer bemehlten Fläche auszurollen lege ich ihn zwischen Klarsichtfolie, damit auch die letzten Plätzchen genauso gut schmecken wie die ersten und nicht viel zu viel Mehl enthalten. Die Nushälften auflegen, so lange die Schokolade noch flüssig ist, dann kleben sie automatisch fest.

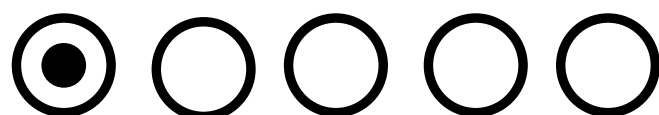
Viel Freude beim Nachbacken. Es braucht etwas Geduld, aber die Mühe lohnt sich. Es sind unsere Lieblingsplätzchen und ich mache mindestens die doppelte Menge...

Macadamia-Schoko-Kekse

NAME

Svenja Wolf

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN
ANZAHL

VORBEREIT
UNGSZEIT

ca. 30 Minuten

TEMPERATUR +
BACKZEIT

175°/150°, ~20 Min.

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

200g Zartbitterschokolade

275g weiche Butter

1 Ei

1 Prise Salz

Mark einer Vanilleschote (oder

250 g Macadamianüsse

200g Rohrohrzucker (oder anderer)

350g Mehl

1 TL Backpulver

Vanillezucker)

ZUBEREITUNG

Schokolade und Nüsse grob hacken und zur Seite stellen.

Butter und Zucker schaumig rühren, Vanillemark (oder -zucker oder Vanilleback) und Ei unterrühren.

Mehl, Salz und Bakpulver mischen und dazugeben.

Gehackte Schokolade und Nüsse unterkneten.

Pro Keks einen gehäuften Teelöffel Teig auf das Backblech legen.

Bei 175° Ober-/Unterhitze (150° Umluft) etwa 20 Minuten backen.

Guten Appetit <3



Stempelset - Designline - Auf die Plätze, fertig, los

Die - Designline - Mini Backanhänger

Designpapier - Designline - Weihnachtsfest Mix

NAME

Ines Dörnen

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSZEIT

TEMPERATUR + BACKZEIT

160° ca 15min

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

ZUTATEN

4 Eiweiß

200g Zucker

200-300g Kokosflocken

1 Prise Zimt

5 Tropfen Bittermandelöl

evtl kleine Obladen

ZUBEREITUNG

- Eiweiß steif schlagen
- Zucker einrieseln lassen
- Zimt und Bittermandel einrühren
- Kokosflocken mit einem Teigschaber unterheben
- mit 2 Teelöffeln kleine Makronen auf ein Backblech geben

NOTIZEN:

Das Rezept kann auch mit gehackten und gemahlene Nüssen gemacht werden.

Dabei vor dem Backen eine Nuss in die Mitte der Makronen geben.

Mandelmakronen mit Pekannuss

NAME

Heike Probst

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSZEIT

TEMPERATUR + BACKZEIT

20 Minuten bei 130°C

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

ZUTATEN

3 Eiweiß 40 kleine Backblechen
1 Prise Salz
200g Puderzucker
250g gehobelte Mandeln
50g gehackte Pekannüsse
40 ganze Pekannüsse

ZUBEREITUNG

Eiweiße mit Salz steif schlagen.
Puderzucker nach und nach einrieseln lassen. Mandeln und die Hälfte der gehackten Pekannüsse unterheben. Backblechen auf Backblechen verteilen und mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen draufsetzen. Die Makronen mit den restlichen gehackten Pekannüssen bestreuen und auf jede eine ganze Pekannuss setzen und backen.

NOTIZEN:

Mandelsplitter

NAME

Annette Bratz

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN
ANZAHL

VORBEREIT
UNGSZEIT

40 Min.

TEMPERATUR +
BACKZEIT

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

200 g Mandelstifte

200 g Schokolade

2 Pk Vanillezucker (optional)

ZUBEREITUNG

Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten.

Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Vanillezucker und Mandelstifte einrühren.

Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf Backpapier setzen und trocknen lassen.

Mandelsplitter

NAME

 Doris Schwaenzl

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL ca. 20 Stück

VORBEREITUNGSZEIT 15 Minuten

TEMPERATUR + BACKZEIT 0

REVIEW 

VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

100 gr. gestiftelte Mandeln

1 Esslöffel Zucker

100 gr.gute Schokolade
(z.Bsp. Vollmilch, Zartbitter
oder weiße Schokolade)

ZUBEREITUNG

Mandeln auf ein Backblech legen und mit dem Zucker
überstreuen. Bei 160 Grad goldgelb bräunen

Schokolade im Wasserbad schmelzen.

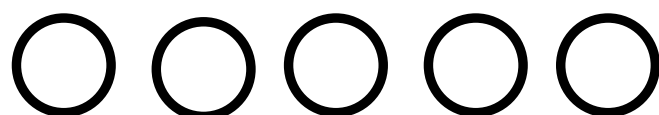
Die gebräunten Mandeln und die geschmolzene
flachen Tablett oder BaCK
Schokolade in eine Schüssel geben und vorsichtig um-
rühren, bis die Schokolade mit den Mandeln verbunden
ist. Mit einem kleinen Löffel kleine Häufchen auf einem
Backblech bilden und die Mandelsplitter gut abkühlen
lassen.

Mandorlinis

NAME

Nadja B.

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSZEIT

TEMPERATUR + BACKZEIT

175 Grad

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

Die Mandorlini halten in einer luftdichten Dose circa 10 Tage.

ZUTATEN

400g Marzipanrohmasse

100g Puderzucker

100g brauner Zucker

300g geschälte, gemahlene Mandeln

50g Weizenmehl

1 TL Backpulver

2 Eiweiße M

Dicker Schuß Amaretto

Abrieb einer halben Zitrone

1 Prise Salz

+ 200g Mandelblättchen

Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 Grad O/U-Hitze, 2 Backbleche mit Backpapier bereitstellen.
2. Mandeln mit Puderzucker und braunem Zucker, Mehl und Backpulver in Schüssel trocken vermischen.
3. Marzipan mit grober Reibe raspeln und in die Schüssel dazugeben.
4. Eiweiß mit Prise Salz und Zitronenabrieb, Amarettoschluck zufügen und mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten.
5. Der Teig sollte ruhig etwas klebrig sein, ist er zu trocken, darf gern etwas Amaretto dazu.
6. Mit den Händen golfballgroße Kugeln formen. Am besten die Hände immer feucht halten.
7. Die Kugeln in den Mandelblättchen wälzen, etwas flach drücken und auf das Backblech geben.
8. Auf mittlerer Schiene ca. 17 bis 20 min backen. Die Mandeln sollten schön bräunen.

Marzipan-Walnuss-Plätzchen

NAME

Dagmar

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSZEIT

TEMPERATUR + BACKZEIT

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

Teig:

130g Butter

120g Zucker

1 Vanillezucker

2 Eigelb

280g Mehl

Belag:

Marzipan

Aprikosenmarmelade

Kuvertüre

Walnusskerne

ZUBEREITUNG

Teig:

Butter schaumig schlagen, die anderen Zutaten nach und nach dazugeben und den Teig kalt stellen. Nach dem Kühlen den Teig ca. 3mm dick ausrollen und runde Plätzchen ausstechen.

Bei 180° Ober- und Unterhitze „hellgelb“ backen.

Belag:

Marzipan dünn ausrollen und in der gleichen Größe wie die Plätzchen ausstechen.

Die Plätzchen mit Marmelade bestreichen und mit dem Marzipan zusammensetzen. Kuvertüre schmelzen, die Plätzchen damit bestreichen und die halben Walnusskerne darauf setzen.

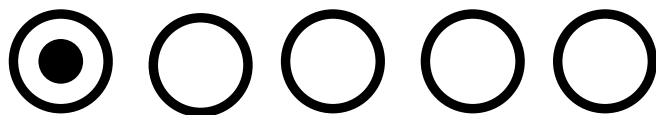


Mohn-Käsecracker (von flohrsmixwelt)

NAME

Annika Junker

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN
ANZAHL

VORBEREIT
UNGSZEIT

15

TEMPERATUR +
BACKZEIT

15-20min 200°C

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

Finde das Rezept super, da man bei dem ganzen Süßkram manchmal echt froh ist auch was deftiges dabei zu haben. :)

ZUTATEN

100g Gouda (oder Lieblingskäse)

90g Wasser

70g Butter, Raumtemperatur

220g Dinkelmehl Type 630

1TL Salz

1EL Mohn

1TL Paprika edelsüß

ZUBEREITUNG

1. Käse in Stücken sowie die Butter in den Mixtopf geben, 5 Sek./ Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben und nochmals 5 Sek./ Stufe 8 zerkleinern. Alle anderen Zutaten zugeben, 2 Min./ Teigmodus kneten.
2. Den Teig in eine Schüssel umfüllen, kurz mit den Händen zusammen kneten, dann erst mal für eine gute halbe Stunde zum Ruhen abgedeckt in den Kühlschrank geben.
3. Dan den Teig auf eine Arbeitsfläche geben und für circa 2-3 cm dick ausgerollt und mit den Formen ausstechen, auf ein vorbereitetes Backblech geben.
4. Für die Cracker Optik und das gleichmäßige hochgehen, werden noch mit einem Zahnstocher kleine Löcher in die Teigstücke gestochen.
5. Anschließend werden sie bei 200° / Ober- U-Hitze für 15 - 20 Minuten gebacken bis sie goldbraun sind.
6. Vor dem Servieren sollten sie erst vollständig abkühlen (dabei werden sie erst richtig knusprig), fertig!

Mutzen *wie vom Weihnachtsmarkt

NAME

Lipperin73

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

1

VORBEREITUNGSGZEIT

1:45

TEMPERATUR + BACKZEIT

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

400 g Mehl

1 Hefe Würfel

200 ml lauwarme Milch

1 Prise Salz

60 g Butter oder Margarine

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

2 Tropfen Bittermandel Aroma

Öl zum Ausbacken

Puderzucker zum wälzen nach dem

Backen

ZUBEREITUNG

*Das Mehl in die Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde drücken.
Die Milch mit der Butter oder Margarine mischen, bis diese sich aufgelöst hat.*

Die Hefe in die Mulde bröseln, ein Schuss Milchmischung hinzufügen und mit dem Zucker verrühren.

Die Hefemilch mit ein wenig Mehl bedecken und einige Minuten gehen lassen.

Danach die restlichen Zutaten unterrühren bis der Teig sich gut vom Rand der Schüssel löst.

Die Schüssel mit dem Teig nun ca. 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.

Den Teig danach noch mal durchkneten und 1 cm dick ausrollen.

Den Teig in kleine Quarate schneiden.

Die Hefewürfel in kleinen Portionen im Fett ausbacken.

Die Mutzen nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.

Nußstangen

NAME

Sybillé

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSZEIT

ca. 1,75 Stunden
inklusive Kühlzeit

TEMPERATUR +
BACKZEIT

190 - 200°C
10 - 12 Minuten

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

200g Mehl

100g Zucker

200g gemahlene Haselnüsse

200g Butter

6 Tropfen Bittermandelöl

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem festen

Knetteig verarbeiten und

mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Dann fingerdicke Stangen rollen

und diese in 5cm lange Stücke

schneiden. Diese auf ein gefettetes

Backblech legen und bei 190 - 200°C

etwa 10 - 12 Minuten backen.

Wer will kann die kalten Nußstangen

zur Hälfte noch in geschmolzene

Kuvertüre tauchen.

Nussplätzchen

NAME

Ankes Nussplätzchen

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSZEIT

10 min + Ruhezeit

TEMPERATUR + BACKZEIT

160 Grad / 20 min

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

Man kann die Margarine auch durch Butter ersetzen, dann ist der Teig fester und etwas schwieriger zu formen.

ZUTATEN

250 g Margarine

200 g Zucker

300 g Mehl

200 g gemahlene Haselnüsse

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Aus dem Teig mit den Händen kleine Kugeln formen, mit etwas Abstand auf ein Backblech legen und leicht mit einer Gabel eindrücken.

Im Backofen bei 160 Grad (Umluft) 20 min backen.

Oma's Butterplätzchen/-loibler

NAME

Angelika Petzold

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN
ANZAHL

2

VORBEREIT
UNGSZEIT

10 Min.

TEMPERATUR +
BACKZEIT

200 ° C | 10 Min.

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

Für mich sind es die
leckersten "Butterloibler", die ich je
gegessen habe. Genießt sie ;-)

Dieses Rezept reicht für 1-2 Personen
in der Weihnachtszeit. Ich mache
immer die doppelte Menge.

ZUTATEN

100 g Zucker

180 g Butter

270 g Mehl

3 Eidotter

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie einpacken und max. 1 Std. kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Plätzchen mit verschiedenen Formen ausstechen. Bleche mit Backpapier auslegen und die ausgestochenen Plätzchen darauf verteilen.

1 weiterer Eidotter mit etwas Milch anrühren und die Plätzchen damit bestreichen und nach Wunsch mit z. B. Streusel oder Zuckerperlen verzieren.

Den Backofen bei Umluft auf 200 ° C vorheizen und die Plätzchen in ca. 10 Minuten goldgelb backen.

Erst nach dem Abkühlen können die Plätzchen vom Blech genommen werden und in einer runden, luftdichten Dose gelagert werden.

Tipp: Bei aufbewahren nicht die Sorten mischen, sonst schmecken am Ende alle gleich.

Wichtig: Bitte genau an das Rezept halten und auch keine Margarine verwenden.

Rahmplätzchen

NAME

Anja Rößling

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL _____

VORBEREITUNGSZEIT _____

TEMPERATUR + BACKZEIT 200°C

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

200g Sauerrahm
420g Mehl (Typ 405)
300g Butter
etwas Zimt-Zucker zum Wälzen

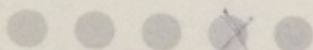
ZUBEREITUNG

Mehl, Butter und Sauerrahm zu einem Knetteig verarbeiten und 2 bis 3 Stunden kalt stellen.
Nicht zu dick ausrollen und div. Formen ausstechen (die Kekse gehen ähnlich auf wie Blätterteig).
Bei 200°C ca. 10-15 Minuten backen. Anschließend in Zimt-Zucker wälzen.

NAME

Ravioli Kekse

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

ca. 60 Stück

VORBEREITUNGSZEIT

TEMPERATUR + BACKZEIT

190°C
11-14min

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

Diese Plätzchen
liebt meine
große Tochter

ZUTATEN

250g Margarine

250g Zucker

1 Kl. Ei

470g Mehl

1 TL Backpulver

1 Pr. Salz

5 kleine Tafeln

Milka (à 40g)

ZUBEREITUNG

• Fett, Zucker u. Ei verrühren

• Mehl, Backpulver u. Salz vermischen und unter Kneten.

• Teig vierteln und auf Backpapier jeweils zu einem Rechteck ca. 4mm dick ausrollen. Abdecken u. ca. 1 Std. kühl stellen.

• Auf zwei Teigplatten jeweils 25 St. Schokolade im Abstand von 3cm legen. Jeweils mit einer Teigplatte belegen u. Teig zwischen den Schokostücken fest andrücken.

Mit einem Teigrädchen „Ravioli“ ansradeln und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Aus den Teigresten u. der Schokolade 10 weitere „Ravioli“ zubereiten.

• Bei 190°C auf der mittleren Schiene 11-14min backen und auskühlen lassen. Danach mit flüssige Schokolade Streifen darüber laufen lassen.

NAME

Schneeflöckchen

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSZEIT

TEMPERATUR + BACKZEIT 175 C/ ca. 20 Min.

REVIEW ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ergibt ca. 35 Schneeflöckchen

ZUTATEN

250 g Sanella
100 g Puderzucker + etwas zum Bestäuben
1 P. Vanillezucker
100 g Weizenmehl
250 g Speisestärke
50 g gemahlene Mandeln

ZUBEREITUNG

Sanella in eine Schüssel geben, den Puderzucker, das Mehl und die Speisestärke darübersieben. Vanillezucker und Mandeln hinzufügen und alles miteinander verarbeiten. Den Teig für etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen, diese auf ein Backblech setzen und mit einer Gabel plattdrücken.

Danach bei 175 Grad Celsius etwa 20 Minuten im Ofen backen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben und dann könnt ihr euch die Schneeflöckchen auf der Zunge zergehen lassen.

NAME

Schneeflöckchen

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

2 Portionen
ca. 20 Stk.

VORBEREITUNGSZEIT

20 Min.

TEMPERATUR + BACKZEIT

170°C / ca. 15 Min.

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

250g Butter	250g Speisestärke
100g Puderzucker	
2 Vanilleschoten	Außerdem:
1 Prise Salz	Puderzucker zum
100g Weizenmehl, Type 405	Bestäuben

ZUBEREITUNG

- Butter mit Puderzucker, Vanillemark u. Salz in den Mixtopf geben, 30 Sek. / Stufe 4 verrühren.
- Mehl u. Speisestärke zugeben, 2 Min. / Teigsstufe kneten.
- Den Teig in Frischhaltefolie wickeln u. 30 Min. kühlen.
- Teig in eine Rolle von 3cm Ø formen in haselnussgroße Stücke abstechen, die Stücke in Formen u. auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.
- Eine Gabel in Puderzucker tauchen u. ein Muster in den Teig drücken.
- Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen u. 15 Min. backen.
- Sie sollten schön hell bleiben.
- Schneeflöckchen noch mal mit Puderzucker bestäuben.

Achtung Süchtgefahr! ✓

Schneeflöckchen

NAME

ASTRID WERNI

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREIT UNGSZEIT

15min

TEMPERATUR + BACKZEIT

15min bei 160°C Umluft

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

ZUTATEN

200g Butter

100g Puderzucker

2 Pck Vanillezucker

Mark einer Vanilleschote

1 Stk Eiweiß

150g SpeiBestärke

150g Mehl

ZUBEREITUNG

Eiweiß, Butter und Puderzucker schaumig rühren

Vanillezucker, Mark der Vanilleschote, Mehl und

SpeiBestärke zugeben

Teig 1 Stunde kühl stellen

kleine Kugeln (ca 1,5cm) formen mit den Zinken einer Gabel Flach drücken

bei 160°C Umluft ca 15min hellgelb backen

NOTIZEN:

Schokino-Kugeln

NAME

Marejke

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

60 Stück

VORBEREITUNGSZEIT

TEMPERATUR + BACKZEIT

200° (Umluft)
180°
10-15 Min.

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

Gas: ca. Stufe 4

TIPP: Kugeln ohne Guss in Puderzucker oder Kakaopulver wälzen.

ZUTATEN Teig

1 Backmischung Dr. Oetker Schokino Kuchen

125g weiche Butter

3 Eier (Gr. M)

50ml Orangenlikör

(Cointreau) o. Orangensaft

Außerdem

150ml Orangenlikör oder Saft

50g Schokoflocken*

300g weiße Kuvertüre

75g Fettglasur*

* liegen der Backmischung bei

ZUBEREITUNG

1. Rührteig nach Packungsanleitung aber mit Likör/Saft statt Milch und ohne Schokoflocken zubereiten. Teig auf ein gefettetes Blech streichen (oder mit Backpapier) und backen.

2. Gebäck nach dem Backen abkühlen lassen, vom Blech lösen und in einer Rührschüssel zerbröseln.

3. Brösel mit Likör/Saft zu einer glatten Masse verkneten, Schokoflocken unterheben.

4. Runde Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Kugeln mit Kuvertüre überziehen, fest werden lassen.

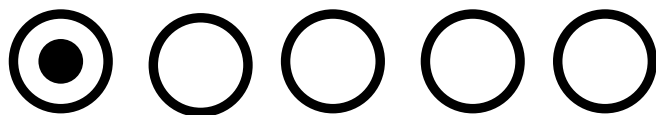
5. Fettglasur nach Packungsanleitung auflösen, Kugeln damit besprenkeln. Gut gekühlt aufbewahren.

Schoko-Häufchen

NAME

Nicole von Holten

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN
ANZAHL

VORBEREIT
UNGSZEIT

ca. 1 Stunde

TEMPERATUR +
BACKZEIT

130°/15-20 Minuten

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

250g Butter

2 Eier

180g Zucker

1 Vaniliezucker

200 g Cornflakes

350g Mehl

100g gehackte Schokolade

1/2 Paket Backpulver

125g Rosinen

ZUBEREITUNG

Aus der Butter, dem Zucker, Vaniliezucker, Mehl, Backpulver und den Eiern einen Rührteig herstellen. Dann die Cornflakes, die Schokolade und die Rosinen vorsichtig unterheben.

Walnussgroße Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen.

Bei 130° Grad Umluft für ca 15-20 Minuten in der mittleren Schiene backen.

Wenn man möchte können die Häufchen nach dem Backen noch mit Schokokouvertüre überzogen werden.

Sannes_Kekszeit

NAME

Schwedische Zimtplätzchen - Kanelkakor

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

1+

VORBEREITUNGSDAUER

ca. 20 Minuten

TEMPERATUR + BACKZEIT

180° / 8-10 Minuten

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

400g Mehl

3 Eier

190g Butter kalt

100g Zucker

Ausserdem:

1 Prise Salz

5 Eßlöffel feiner Zucker

1/2 Teelöffel Vanillezucker

1 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Backpulver

ZUBEREITUNG

1. Schritt

Mischung geben.

für 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Backofen auf 180° Heißluft vorheizen.

2. Schritt: Eiweiß mit etwas Wasser verrühren.

3. Schritt: Teig drücken.

4. Schritt: Plätzchen goldbraun backen.

5. Schritt: Zeitangabe ohne Kühlzeit!

Und hier nun mein Rezept für Glückskekse (Sonnenblumenkernkekse)

für ca. 60 Kekse / 2 Backbleche

Schwierigkeitsgrad : simpel

Vorbereitungszeit : 10 min

Backzeit : ca. 12 min bei 160 Grad Umluft

Zutaten

2 Eier komplett

200g Sonnenblumenkerne

200g gehackte Mandeln

100g Rohrzucker

100g Schokotropfen

Für eine zweite Variante

200g Kokosraspeln

- Ofen vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen
- Eier schlagen und die Masse mit dem Rohrzucker vermengen
- dann die Sonnenblumenkerne und die Mandeln hinzufügen
- am Ende die Schokotropfen unterheben
- mit Hilfe von zwei Teelöffeln (oder wer hat einen Kekesteigportionierer)
kleine Häufchen auf das Backblech geben und leicht platt andrücken
- im vorgeheizten Ofen ca. 12 min backen

und Zack schon fertig 🍪🍪🍪

Für die zweite Variante

einfach nur die Kokosraspeln zur Masse hinzufügen 😊

Ich wünsche ganz viel Freude mit dem Rezept und viel Spaß beim backen

Freue mich schon auf das Rezeptbuch und bin sehr gespannt auf die Rezepte die da kommen werden 😊

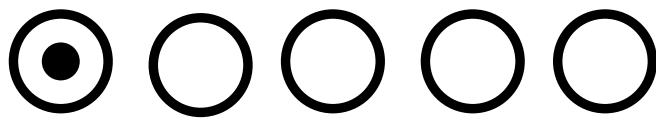
Ganz liebe Grüße von Ricarda aus Rostock

Spritzgebäck mit Kokos

NAME

Petra Schwarz

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN
ANZAHL

VORBEREIT
UNGSZEIT

24 Stunden

TEMPERATUR +
BACKZEIT

175 °, 10 - 15 Min

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

250 g Butter

1 Ei

200 g Zucker

375 g Mehl

150 g Kokosraspel

1 Päckch. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Zutaten alle miteinander verrühren und mit dem Knet haken durchkneten. Dann 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Teig durch den Teigwolf drehen und Plätzchen nach belieben formen. 10 bis 15 Minuten je nach Bräunung backen und anschließend beliebig mit Schokoguss oder Puderzuckerguss verzieren.

Sannes_Kekszeit

NAME

Oma's Spritzgebäck

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

1+

VORBEREITUNGSGZEIT

TEMPERATUR + BACKZEIT

180° / 5-10 Minuten

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

800g Mehl

200g Mondamin

400g Butter

400g (Puder-) Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

250g. gemahlene Haselnüsse

4 Eier

1 Päckchen Backpulver

Schokoguss nach Wahl

ZUBEREITUNG

Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

naschen!

NAME

Bettina Müller

ZUTATEN

300gr Sonnenblumenkerne
150gr gehackte Mandeln
150gr brauner Zucker
2 Eier

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSGZEIT

10 Min

ZUBEREITUNG

alles vermengen

TEMPERATUR + BACKZEIT

200° 10 Min

und kleine Häufchen auf Backpapier.

REVIEW



Wenn fertig kann man wenn man mag sie noch in Schokolade tauchen

VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

keine Nüsse
aber kleine
Kräcker

Sehr lecker



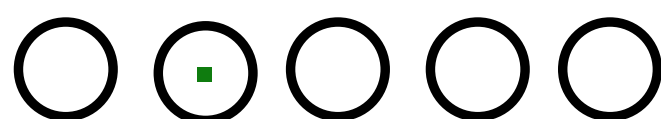
**Bundle - Stempelset & Stanzen -
Designline - Backfreunde**

Tonka-Waffel-Kekse

NAME

Susanne Jordan

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

Kommt darauf an, ob du teilen magst

VORBEREITUNGSZEIT

Teig = schnell
Kekse = die dauern

TEMPERATUR + BACKZEIT

Waffeleisen

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

Achtung: Suchtgefahr

ZUTATEN

300g Butter

250g Zucker

1.00g Mehl

5 Eier

1 TL Vanillezucker

1 Tonkabohne

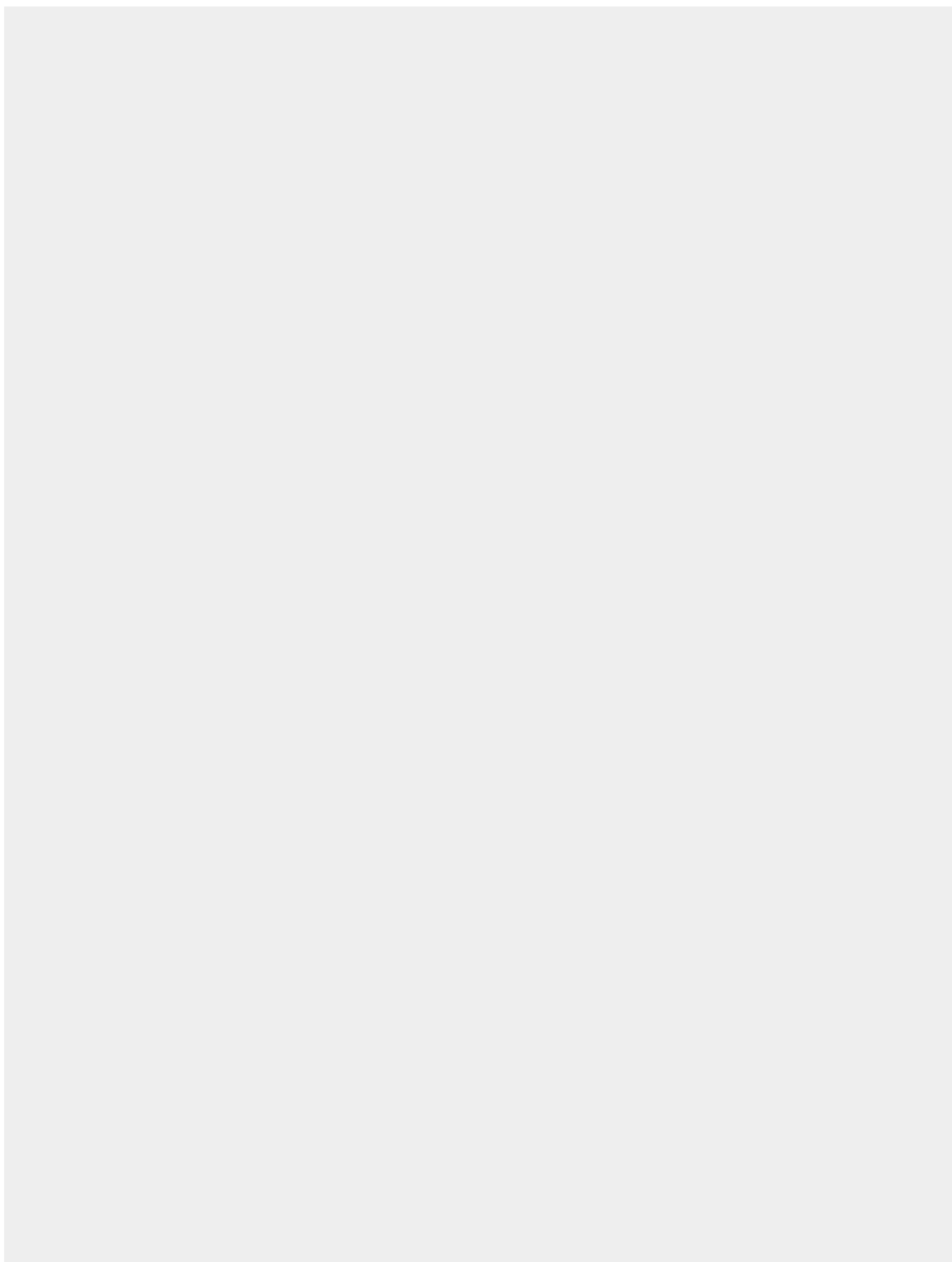
(mittel bis groß)

1 Waffeleisen

artüre -

hoko steht

ZUBEREITUNG



Ilegebäck

NAME

Doris

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSZEIT

TEMPERATUR + BACKZEIT

180-200 Grad / 10 -12 Min.

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

250 g Zucker

Vanillemark aus 1 Schote

1 Ei

200 g Mehl

Schokolade / Kuvertüre

175 g Maizena

»l geschnitten)

125 g fein gehackte Mandeln

ZUBEREITUNG

leicht braun sind.

NAME Weihnachtsgebäck UTATEN

mit dem Waffeleisen

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL _____

VORBEREITUNGSZEIT

15 Min

TEMPERATUR + BACKZEIT _____

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

240 g Mehl
80 g Zucker
160 g Butter
1 Pack V-Zucker
2 Kl. Eier
Schokoladen-
kuvertüre

ZUBEREITUNG

Butter schaumig schlagen, dann Zucker + V-Zucker dazugeben, nun die Eier dazu und zum Schluß das Mehl. Diesen Teig sehr gut verrühren.

Waffeleisen wärmen
Nun mit einem Teelöffel 2-3 kleine Kleckse in das Waffeleisen machen und backen. (die Kleckse dürfen sich nicht berühren, weil man sonst keine kleinen Plätzchen erhält). Jetzt aus dem Waffeleisen holen, abkühlen lassen und eine Ecke in Schokolade halten. Erkalten lassen.

Guten Appetit!

NAME

Waffelplätzchen

ZUTATEN

120g Butter

2 Eier (M)

230g Weizenmehl,

Type 405

1/2 TL Backpulver

1 Vanilleschote

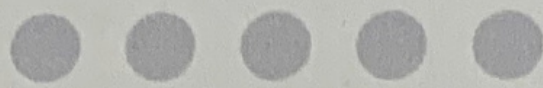
80g brauner Zucker

80g weißer Zucker

weiche Butter

zur Einteiben

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

2 Portionen
ca. 40 Stk.

VORBEREITUNGSGZEIT

ca. 25 Min.

TEMPERATUR + BACKZEIT

ZUBEREITUNG

- Butter, Eier, Mehl, Backpulver u. Vanille-
mark (vorher aus der Schote kratzen)
in den Mixtopf geben, 30 Sek. / Stufe 4
verrühren.

- Beide Zuckersorten zugeben, 4 Min. /
Teigstufe kneten.

- Den Teig in Folie eingewickelt
1 Stunde kühlen.

- Aus dem Teig jeweils etwa haselnuss-
große Bällchen formen. Das klappt
am Besten, wenn ihr die Hände mit
etwas Butter einteibt. So klebt der
Teig nicht und die Bällchen

werden gleichzeitig rundherum
mit Butter bestrichen. Ein Waffleisen
auf mittlerer Stufe vorheizen. Je eine Teig-
kugel mittig legen u. gold gelb ansbacken.
Waffelplätzchen auf ein Küchengitter aus-
kühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben
u. in einer Keksdose aufbewahren.

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

Varianten:

1-2 TL Lebküchen-
gewürz

1-2 TL Spekulatius-
gewürz

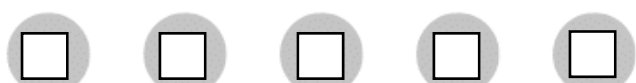
1-2 TL Zimt

Guten Appetit!

NAME

Walnuss Herzen

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSGZEIT 1-2 Stunden

TEMPERATUR + BACKZEIT 190 °C / 10 min.

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

1/2 Schote Vanillemark

150 g Butter

130 g Puderzucker, gesiebt

1 Msp. Salz

1 Msp. Ingwer, gemahlen

1 Eigelb

250 g Weizenmehl

60 g Walnüsse, gerieben

50 g Marzipanrohmasse

100 g Orangenmarmelade

250 g Kuvertüre (bitter)

einige Walnusshälften

ZUBEREITUNG

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark mit einer Messerspitze herauskratzen.

In einer Schüssel die Butter mit dem Zucker, dem Salz, dem Ingwer und dem Vanillemark und dem Vanillemark cremig verkneten und dann das Eigelb darunter arbeiten. Das Mehl und die Walnüsse darüber geben und schnell zu einem glatten Mürbeteig kneten. Keinesfalls länger als nötig bearbeiten, da der Teig sonst leicht "brandig" wird, d. h., er wird kurz und brüchig.

Den Teig dann für 1-2 Stunden in Folie gewickelt im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwas 3 mm dick ausrollen und kleine Herzen (etwa 5 cm breit) ausstechen. Die Plätzchen auf ein gefettetes Backblech legen und auf der mittleren Schiebeleiste des Herdes bei 190 °C in etwa 10 Minuten schön hellbraun backen.

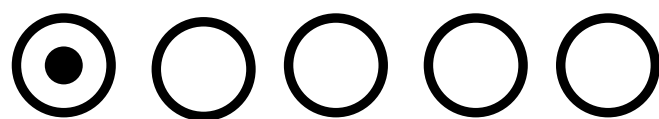
Füllung und Guss: Die Marzipanrohmasse in kleine Würfel schneiden oder mit der Küchenmaschine raspeln. Anschließend mit Orangenmarmelade glatt verrühren. Je 2 Herzen mit diesem Orangenmarzipan zusammensetzen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Oberseite der Herzen dann in die Kuvertüre tauchen. Jedes Herz mit einer halben Walnuss belegen.

Walnussplätzchen

NAME

Pamela Döring

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN
ANZAHL

VORBEREIT
UNGSZEIT

TEMPERATUR +
BACKZEIT

180*/ 12-15 Min

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

125 gr Sahella

1/2 TL Backpulver

50 gr brauner Zucker

75 gr Walnüsse

50 gr Zucker

2 Päckchen Schokotröpfchen

200 gr Mehl

1 Ei

1 Päckchen Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Sanella und Zucker schaumig rühren.

Mehl, Ei, Vanillezucker und Backpulver dazugeben

und weiter verrühren.

Walnüsse grob zerkleinern und mit Schokotröpfchen

unter die Teigmasse heben.

Backblech mit Papier auslegen, aus ca 2 TL

Häufchen auf dem Blech verteilen.

Bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen

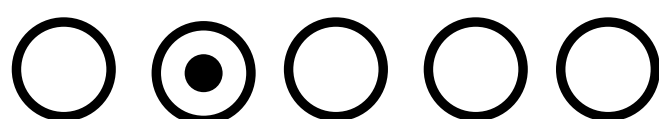
für ca 12-15 Minuten backen.

Walnußtafeln

NAME

Sabine Reinhardt

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN
ANZAHL

6

VORBEREIT
UNGSZEIT

ca 1 Std

TEMPERATUR +
BACKZEIT

180°C / 25 Minuten

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

250 g weiche Butter

1 TL gemahlene Nelken

200 g Zucker

1 TL Zimt

6 Eier

1/2 TL Kardamon

200 zarterbe Schokolade

Belag:

300 g gehackte Mandeln

Kuvertüre

100 g Mehl

Aprikosenkonfitüre

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
- Backblech mit Backpapier auslegen

- Schokolade reiben
- Eier trennen und Eiweiß steif schlagen

- Butter, Zucker, Eigelb schaumig rühren.
- Schokolade, Mandeln, Mehl, gem. Nelken, Zimt und Kardamon dazugeben und verrühren
- Eiweiß unterheben

- Teig auf dem Backblech verteilen
- ca 25 Minuten backen
- abkühlen lassen

Belag:

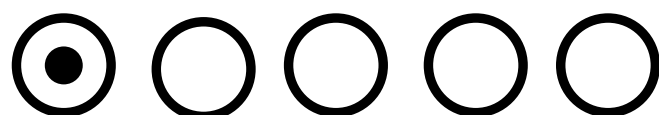
- Aprikosenkonfitüre auf dem „Kuchen“ vertreichen
- Kuvertüre schmelzen und auf dem „Kuchen“ vertreichen
- „Kuchen“ zu Tafeln schneiden

Weihnachtsbällchen

NAME

Carmen Hillesheim

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN
ANZAHL

VORBEREIT
UNGSZEIT

15 Minuten

TEMPERATUR +
BACKZEIT

190° - 20 Minuten

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

EINFACH, SCHNELL UND SUPER
LECKER !!

ZUTATEN

250 gr. Butter

Puderzucker

100 gr. Zucker

1 P. Vanillezucker

300 gr. Mehl

100 gr. gehobelte Mandeln

100 gr. Kokosraspeln

ZUBEREITUNG

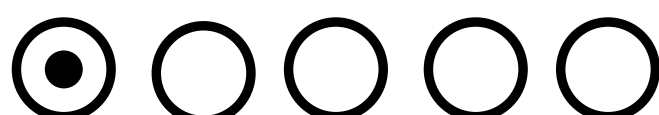
- > Butter, Zucker, Vanillezucker und Mehl zu einem Teig kneten
- > Mandeln und Kokosraspeln untermischen und gut kneten
- > aus dem Teig kleine Kugeln formen und aufs Backblech setzen (nicht zu eng aneinander)
- > ca. 20 Minuten bei 190° Umluft backen
- > noch heiß in gesiebttem Puderzucker wälzen

Wespennester

NAME

Anja Müller @papier_lapapp

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

VORBEREITUNGSZEIT

TEMPERATUR + BACKZEIT

150° C, ca. 30 min

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

Nach Geschmack gerne auch etwas mehr Zimt nehmen

ZUTATEN

250 g Mandeln, geschält

kleine runde Backoblaten

300 g Zucker

4 Eiweiß

1 Päckchen Vanillezucker

125 g Zartbitterschokolade

je 1 Msp. Zimt und gem. Nelken

ZUBEREITUNG

Die Mandeln grob hacken und mit 50 g Zucker in einer Pfanne goldgelb rösten. Abkühlen lassen.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und nach und nach restlichen Zucker, Vanillezucker, Schokolade und Gewürze einriegeln lassen. Weiter schlagen, bis die Masse schön fest ist und glänzt. Zuletzt die gerösteten Mandeln untermischen.

Backblech mit den Oblaten belegen und mit 2 Teelöffeln Häufchen der Mandelmasse darauf setzen.

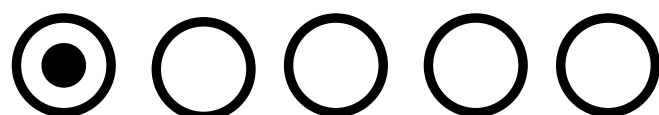
Im vorgeheizten Backofen bei 150°C Umluft ca. 30 Minuten backen.

Winternüsschen

NAME

Svenja Wolf

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN
ANZAHL

VORBEREIT
UNGSZEIT

ca. 30 Minuten +

TEMPERATUR +
BACKZEIT

200°/180°, ~15 Min.

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

ZUTATEN

200g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

200g weiche Butter

1 Ei

1 Prise Salz

300g Mehl

1 gestrichenen TL Backpulver

100g geriebene Haselnüsse

pro Keks eine Haselnuss

ZUBEREITUNG

Ein tolles Rezept für das Backen mit Kindern:

einfach alles in eine Schüssel geben und gut durchkneten.

Aus dem Teig eine etwa 3-4 cm dicke Rolle formen und etwas im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach die Teigrolle in fingerdicke Scheiben schneiden, jede Scheibe zur Kugel formen und in jede Kugel eine Haselnuss drücken.

Bei 200° Ober-/Unterhitze (180° Umluft) etwa 15 Minuten backen.

Guten Appetit <3

WIENER SCHOKO PLÄTCHEN

NAME

Angela Humbach

ZUTATEN

125g WEICHE BUTTER
180g MEHL
2 TL BACKP
70g PUDERZUCKER
ETWAS VANILLE
25g STÄRKE
70g SCHOKI
1/1 SALZ
CASEL MILCH

SCHWIERIGKEITSGRAD



PERSONEN ANZAHL

2 BLECHE

ZUBEREITUNG

VORBEREITUNGSZEIT

10 MIN

TEMPERATUR + BACKZEIT

180°C
11 MIN

REVIEW



VEGETARISCH

LOW CARB

GLUTENFREI

VEGAN

NOTIZEN:

SEHR FLUFFIG

SCHOKI SCHMELZEN
BUTTER UND PUDERZUCKER
SEHR SCHAUMIG RÜHREN
MEHL, STÄRKE UND BACKPULVER
MISCHEN UND UNTERRÜHREN
ABGEKÜHLTE SCHOKI
EINRÜHREN
JETZT SOMIEL MILCH
UNTERRÜHREN, BIS TEIG
GESPRITZT WERDEN KANN
BACKPAPIER AUF BLECH
TEIG IN TÖPPE FÜLLEN
UND AUF BLECH KEKSE
SPRITZEN

usper Blätterteig Granatapfel Nussougatcre
 nes Pistazien Grütze Weinstein BraunerZuc
 erflocken Brötchen Bonbon Bourbon Gelati
 rmelade Ganache Weintrauben Pomelo Brez
 tron Safran Nusscreme Milchreis Wolschen
 rshmallows Muffins Sonnenblumenkerne Trü
 vertüre Mandeln Amaretto Blechkuchen Kuel
 ramell Pulver Macarons Pinienkerne Walnüs
 derzucker Panna Cotta Pfannkuchen Pfeffermi
 che Mohn Tiramisu Haselnüssen Wassermelc
 snecken Röllchen Tondant Rohrzucker Makro

Süßes Mischmasch

Karamel Macaron
 Puderzucker Panna Cotta
 Tasche Mohn Tiramisu
 Schnecken Röllchen Tonda
 Sanddorn Omelette Erdn
 Zuckerguss Orangenlikör
 tterteig Granatapfel
 zien Grütze Weinstein
 Brötchen Bonbon Bo

Dinkel Nüsse Törtchen Trüffel Ba
 l Glasur Waffeln Pancakes Eische
 Anis Mohn Sorbet Stollen Vollk
 n Guss Biskuit Cashew Rote Sah
 Saftige Saftiger Feigen Äpfeln Br
 Aja-Aja Crepes Fudge Honig Ba
 Popcorn Gugelhupf Krapfen Honig
 ohne Schokopudding Zuckerperlen Na
 s Pudding Topping Cakepops Vanille

Süßes Mischmasch II

Extrakt Melone Stevia
 Brot Hefe Eistorte
 Nüsse Törtchen Trüf
 ur Waffeln Pancakes
 okopudding Zuckerperlen
 g Topping Cakepops Va
 Petits fours Parfait Ob
 ercreme Beeren Stuten

Weitere passende Stempelsets...

Antipasti Suppen Vegan Brunch
 Brote
 chspeisen Hauptspeisen Beilage
 ndue Aufläufe Salate Gericht
 istlichkeiten Desserts Süße Sache
 alienische Griechische Backen
 sta Marinaden Saucen Raclet
 Ben Küche vom Grill Aufstrich

Kochbuch Mischmasch

Küche vom Grill
 Chinesische L
 Fondue Auflä
 Köstlichkeiten
 Italienische Gi

LIEBLINGS KEKSE GLOCKS KEKSE WINTER VORRAT HOFT GOLD KEKSE
 GLÜCKLICH MACHER KLEINE NASCHEREI PLÄTZCHEN VORRAT COOKIES FOR YOU
 NERVEN NAHRUNG PLÄTZCHEN ZAUBER KEKS VORRAT GIB KEKSEN EIN ZUHAUSE
 SÜCHTIG MACHER SÜSSE SÜNDE KEKS LIEBE MIT LIEBE GEBACKEN NASCH TÖTE
 ZUCKER FÜR DIE SEELE MOTIVATIONS PLÄTZCHEN KEKS TÖTE SEELN FUTTER
 ♥ ♥ ★ ★ ☆ ♥ ♥
 NACHTS SEELN PLÄTZCHEN FÜR DICH
 KEKSEN GLOCK NUR FÜR DICH FÜR EUCH

MOTIVATIONS PLÄTZCHEN

GIB KEKSEN EIN ZUHAUSE

Keksliebe



...und Stanzzen!



n o c h v i e l m e h r

INSPIRATIONEN

i n u n s e r e r

Kreativsammlung