

Leckere Plätzchen

*RWG-
Rezeptbuch
zum
Weihnachtsfest*



Vanillekipferl



Zutaten und Zubereitung:

260 g Mehl
200 g kalte Butter in Stückchen
100 g Puderzucker
100 g gem. Haselnüsse
1 Vanilleschote (Mark auskratzen)
1 Pr. Salz, (etwas Vanillepulver)

Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen, mind. $\frac{1}{2}$ Stunde, in Frischhaltefolie gewickelt, im Kühlschrank lagern.

Daraus Rollen formen, diese in Stücke teilen und daraus Kipferl formen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und nach Sicht bei 180° - 190°C hellbraun backen.

Nur ganz kurz abkühlen lassen und noch heiß bzw. warm in einer Mischung aus 250 g Puderzucker und 2-3P. Vanillezucker und 100g Zucker wälzen.

Gut auskühlen lassen und mit dem verbliebenen Zuckergemisch besieben.

Pfauenaugen



Zutaten und Zubereitung:

400 g Mehl in eine Schüssel sieben.

250 g kalte Butter in Stückchen dazugeben.

200 g feiner Zucker und

125 g gem. Mandeln darüberstreuen.

1 Pr. Salz und

1 Ei zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Teig in Frischhaltefolie wickeln und mind. $\frac{1}{2}$ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend dünn ausrollen und mit einem „gewellten“ Ausstecher ausstechen.

In die Hälfte der Plätzchen drei kleine Löcher, mit Hilfe einer Lochtülle, stechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und bei ca. 180°C ca. 10 Min. goldgelb backen.

Die ungelochten Plätzchen mit Johannisbeer/Himbeermarmelade bestreichen, die gelochten Plätzchen mit Puderzucker bestäuben und beide Hälften zusammensetzen.

Oragentaler



Zutaten und Zubereitung:

300 g weiche Butter mit
150 g gesiebttem Puderzucker und
1 P. Vanillezucker und
1 Pr. Salz schaumig rühren.
4 Eigelb nach und nach unterrühren.
1 unbehandelte Orange abreiben und Schale unterrühren.
1 EL Grand Marnier ebenfalls unterrühren.
300 g Mehl mit 60 g Mondamin mischen, sieben und zum Schluss vorsichtig und langsam unterrühren.

Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kleine Taler auf mit Backpapier belegte Bleche spritzen. Nicht zu groß und mit Abstand, da die Kekse etwas auseinanderlaufen. Bei 190°C ca. 10 Minuten backen, bis sie einen goldgelben Rand haben.

Abkühlen lassen, vorsichtig vom Backblech lösen und jeweils 2 Plätzchen mit Nougat zusammensetzen. Fest werden lassen und bis zur Hälfte in dunkle Schokolade tauchen. Auf Backpapier setzen und trocknen lassen.

Kartoffellebkuchen



Zutaten:

350 g Kartoffeln
3 Eier
350g Zucker
225 g Mehl
1 $\frac{1}{2}$ P. Backpulver
250 g gem. Haselnüsse
50 g Zitronat
1 TL Zimt
1 TL Nelken
50 g Schokostreusel
Schoko- oder Zuckerguss

Zubereitung:

Kartoffeln im Kartoffeldämpfer garen, schälen, durchpressen und kalt stellen. Haselnüsse mahlen, Zitronat zerkleinern, Mehl und Backpulver mischen und sieben. Eier, Zucker schaumig rühren, Mehl-Backpulver-Gemisch zur Schaummasse rühren, Kartoffeln, Nüsse, Zitronat, Schokostreusel und Gewürze zur Teigmasse geben und einarbeiten. Den Teig auf Oblaten streichen und die Lebkuchen bei 180°C ca. 20 Minuten backen. Fertige Lebkuchen mit Schoko- und Zuckerguss bestreichen.

Butterplätzchen / Zimtzuckersterne



Zutaten und Zubereitung:

400 g Mehl in eine Schüssel geben.

250 g kalte Butter in Stückchen zugeben.

160 g Puderzucker dazugeben und

1 Pr. Salz und

1 P. Vanillezucker darüberstreuen.

1 Ei zugeben und alles rasch zu einem glatten Mürbteig verkneten.

In Frischhaltefolie gewickelt mind. $\frac{1}{2}$ Stunde in den Kühlschrank legen.

Dann ausrollen, verschiedene Motive wie Herzen, Monde und Sterne ausstechen.

Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.

Die Sterne vor dem Backen mit Zimtzucker bestreuen.

Bei 190°C ca. 10 Minuten hell bzw. goldgelb backen.