

## Plätzchen und Konfekt

### Apfel-Zimt-Punsch

1 l Apfelsaft

150 ml Amaretto

1 Stg. Zimt

alles erhitzen, nicht kochen, in 4 Gläser füllen

-----

200 ml Sahne

1 Tl Zucker

steif schlagen, als Haube auf das Getränk geben

### Hausfreunde

175 g Mehl

75 g Mondamin

65 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Ei

165 g Butter

Teig verkneten, 1 Stunde kalt stellen, dünn ausrollen, mit einem Glas von ca. 4 cm Durchmesser ausstechen, im vorgeheizten Backofen, U-luft: 180° C, 10-12 Min. backen

-----

300 g Marzipanrohmasse

150 g Puderzucker

verkneten, ausrollen, mit demselben Glas Formen ausstechen

Himbeergelee

das erwärmte Gelee auf die abgekühlten Kekse streichen, mit ausgestochener Marzipan belegen

-----

Schokoglasur

im Wasserbad schmelzen, Plätzchen mit Glasur bestreichen

gehackte Walnüsse

mit Walnüssen verzieren

## **Bienenstich-Taler**

100 g Zucker  
½ Vanilleschote  
200 g kalte Butter  
300 g Mehl  
1 Ei

beides im Mixtopf 40 Sek./St.10 pulverisieren

zugeben, 20 Sek./St.5 kneten,  
Teig 1 Std kühl stellen, Mixtopf spülen

-----  
70 g Zucker  
100 g Butter  
30 g Aprikosenmarmelade  
  
200 g Mandelblättchen

im Mixtopf 5 Sek./St.6 zerkleinern,  
dann 3 Min./60° C/St. 2 erwärmen  
zugeben, 8 Sek./linkslauf/St.2 unterrühren, Teig  
halbieren, Teighälften auf einer bemehlten Fläche  
zu je 1 Rolle von 3 cm Durchmesser formen, in  
Scheiben schneiden, auf einem mit Backpapier  
ausgelegten Blech legen, jeweils  
ca. 1 TI Mandelmischung darauf geben, im heißen  
Ofen, U-Luft: 180° C, 12-14 Min. backen

## **Florentiner**

300 g Mehl  
250 g Margarine (Butter)  
250 g Zucker  
2 Vanillezucker  
1 TI Hirschhornsalz  
200 g gehackte Haselnüsse  
80 g gehackte Blockschoko  
1 Ei Kakao

alle Zutaten verkneten, kleine Kugeln formen  
auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech  
setzen, 15-18 Min., 180° abbacken

## **Kokosstreifen**

250 g Mehl  
250 g Zucker  
250 g Sanella (Butter)  
200 g Kokos  
1 Ei

alles miteinander verkneten, in 6 Portionen teilen,  
6 Streifen formen, leicht platt rollen,  
im heißen Ofen,  
U-luft: 180°C, 20 Min. backen, gleich schneiden

1 P. Puderzucker  
Zitronensaft

beides zu einem Zuckerguss verrühren,  
die Streifen damit bepinseln

## **Feenküsse**

150 g Mehl  
50 g Zucker  
100 g Butter  
1 Eigelb  
1 El Wasser  
1 Pr. Salz

zu einem Knetteig verarbeiten und 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen, den Teig ausrollen und Kreise ausstechen, die größer als ein Toffifee sind, in die Mitte jeweils ein Toffifee setzen

60 Toffifees

-----

3 Eiweiß  
1 Tl Zitronensaft  
120 g Zucker

steif schlagen  
dabei den Zucker langsam hinein rieseln lassen, den Eischnee auf die Kreise spritzen, die Toffifee müssen ganz bedeckt sein, danach geht es für 15-20 Min. bei 175° C in den Ofen

## **Cashew-Cookies**

200 g weiße Schokolade  
200 g Cashewkerne

Schokolade und Nüsse mit einem großen Messer grob hacken oder schreddern und beiseite stellen

-----

1 Vanilleschote  
150 g weiche Butter  
100 g brauner Zucker

längs aufschneiden und Mark auskratzen

Butter, Zucker und Vanillemark mit dem Mixer schaumig rühren

1 Ei  
1 Pr. Salz  
200 g Mehl  
1 Tl Backpulver

unterrühren

unterrühren, Schoko-Nuss-Mischung mit einem Kochlöffel unterheben, mit einem Teelöffel kleine Häufchen aufs Blech setzen, (mit etwas Abstand, die Cookies laufen auseinander), im heißen Ofen, U-Luft: 150° C, 10-12 Min. backen

### **Haferflockenkekse**

200 g Butter

200 g Zucker

schaumig rühren

-----

1 Vanillezucker

1 Ei

200 g Haferflocken

100 g gehackte Mandeln

100 g Mehl

2 Tl Backpulver

unterheben, mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen  
aufs Blech setzen, im heißen Ofen,  
U-luft: 180° C, 12-15 Min. backen

### **Sahne- Kringel**

500 g Mehl

375 g Butter

1 B. Sahne

alles schnell verkneten und im Kühlschrank  
ruhen lassen, ausrollen, ausstechen

Eiweiß

Hagelzucker

mit Eiweiß bestreichen und in Hagelzucker wälzen,  
im heißen Backofen, U-luft 170° C, 10-12 Min.

### **Mozartkugeln**

200 g Nougat

in kleine 1x1 cm große Würfel schneiden  
und zu Kugeln formen, kalt stellen

----

200 g Marzipanrohmasse

2 El Kirschwasser

10 g feingehackte Pistazien

100 g Puderzucker  
(gesiebt)

die Zutaten verkneten, zu einer 2 cm dicken  
Rolle formen, so viele Stücke schneiden,  
wie Nougatstücke vorhanden sind,  
Marzipan auseinander drücken, Nougat-  
hineinlegen, Marzipan zu einer Kugel formen-

----

200 g Kuvertüre

im Wasserbad schmelzen, mit Holzspießen  
in die geschmolzene Kuvertüre tauchen,  
zum Trocknen auf Pergamentpapier legen

## **Spekulatius-Konfekt**

100 g Gewürz Spekulatiuskekse zerkleinern oder 5 Sek./St.6, umfüllen

200 g weiße Schokolade fein reiben oder 8 Sek./St.8

50 g Cointreau oder Orangensaft

50 g Sahne

½ TI Vanilleextrakt

½ TI Orangenschale

½ TI Zimt

alle Zutaten vermischen, 15 Se./St.4/Linkslauf, umfüllen, im Kühlschrank etwas fester werden lassen, Kugeln formen,

-----

Zimt/Zucker,

Kakao,

Puderzucker

die Kugeln in Kakao, Puderzucker oder Zimt/Zucker wälzen

## **Überraschkugeln**

300 g Löffelbiskuits

100 g geriebene Mandeln

125 g Butter

75 ml Sahne

125 ml Amaretto

Kuvertüre

mit dem Nudelholz zerkleinern

Löffelbiskuits und Mandeln mischen

schmelzen

alles mischen, mit nassen Händen Kugeln formen, 1 Std im Kühlschrank ruhen lassen

schmelzen, Kugeln damit überziehen