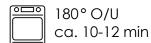
Sweethearts

für den Teig:

- 125g Butter
- 100 a Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eigelb
- 250 g Mehl







(die Hälfte müsste reichen)

für die Füllung:

- 25g Butter
- 50g Zucker
- 1 EL Honig -

im Topf unter gelegentlichem Rühren aufkochen lassen, sodass

sich der Zucker auflöst

 $100\,\text{ml Sahne} \rightarrow \text{dazu und weiterkochen lassen, bis hellgoldenes, leicht dickliches Sahnekaramell$ entsteht, dabei gelegentlich umrühren (Vorsicht: wirkt im heißen Zustand wesentlich flüssiger als es nach dem Abkühlen ist)

Vanillekipferl

- 250g Mehl -
- 210g Butter
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 80 a Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- ½ Pck. Puderzucker zum Wenden
- 1 Pck. Vanillezucker zum Wenden

175° Umluft (wenn sie zu bräunen beginnen, sind sie gut) ca. 10-20 min

miteinander verkneten, 30 min kühlen

in Schüssel sieben und



ca. 3 min ruhen lassen, dann in die obige Mischung legen und darin wenden (zu heiß: zerbrechen; zu kalt: Puderzucker haftet nicht) oder einfach bestreuen; in Blechdose ca. 6 Wochen haltbar

mit Knethaken zu glattem

Marmorplätzchen (ca. 30 Stück)

Teig kneten

- 125 g Butter (zimmerwarm)
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei (Gr. M)
- 250 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- → Teig halbieren
- 3 TL Backkakao → zu einer Hälfte geben, mit HRG einkneten
- → Teige separat in Frischhaltefolie 30 Minuten kühlen o. direkt weiter:
- → jeweils nochmal halbieren und Stränge rollen, je einen hellen +

einen dunklen ineinander verdrehen, mit etwas Druck glatt rollen; beide dann wieder ineinander verdrehen, glatt rollen

Ø ca. 3-4 cm; Teigrolle in Folie wickeln und erneut für ca. 30 Minuten kalt stellen

→ ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden



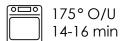
160° Umluft (so können 2 Bleche gleichzeitig rein) ca. 12 min (nicht zu lange, sonst werden sie hart)



Erdnussbutterkekse (ca. 30 Stück)

- 150 g Erdnussbutter
- 100 g Butter, weich
- 200 g Zucker
- 1 Ei
- 175 g Mehl
- 1/4 TL Backpulver
- \rightarrow 25 min kalt stellen





 \rightarrow abgekühlt evtl noch in Schokolade dippen und mit zerhackten Erdnüssen verzieren

alles mit Knethaken so lange kneten,

bis ein relativ glatter Teig entsteht

Nussplätzchen

- 350 g Mehl
- 14 gestr. TL Zimt
- 225 g weiche Butter
- 100 g gem. Haselnüsse (o.Mandeln/Walnüsse)
- 100 g Puderzucker
- 1 Ei Gr. M
- 1 Eigelb

180° O/U ca. 7-9 min miteinander verkneten. 1 h kühlen



Baumkuchen (1 hohe + 1kl + 1 gr Rührschüssel, 1 kl Topf)

erwärmen + verrühren, zum Teig

sehr schaumig

dazu, gut unterrühren

rühren

6 Eiweiß → sehr steif schlagen

250 g weiche Butter -

250 g Zucker

6 Eigelb

1 P. Vanillzucker

(Bittermandelaroma)

100 g Marzipan

3 EL Milch/Amaretto

150 g Mehl

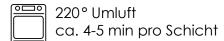
100 g Speisestärke

mischen und esslöffelweise dazu

3 TL Backpulver -

→ Eiweiß unterheben

→ 26 Ø Springform Backpapier auf den Boden, 3 EL Teig jeweils verstreichen



100 g 70 % Schoko → schmelzen und auf den abgekühlten Kuchen geben

Eggnog

1 Vanilleschote auskratzen, Mark + Schote in einen Topf

650 ml Milch

Prise Salz

Msp. Zimt

bei mittlerer Temperatur erhitzen (nicht kochen)

Msp. Muskatnuss

4 Eigelb

80 g Zucker

> aufschlagen bis heller + voluminöser





nun die Schote raus, die Milch unter Rühren langsam zum Eigelb geben, dann zurück in den Topf, ca 5 min erhitzen (ohne kochen) bis es dickflüssiger wird