

Sweethearts

für den Teig:

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

HRG Kneithaken,
dann 1-2 h kalt stellen



180° O/U
ca. 10-12 min



für die Füllung:

- 25g Butter
 - 50g Zucker
 - 1 EL Honig
 - 100ml Sahne → dazu und weiterkochen lassen, bis hellgoldenes, leicht dickliches Sahnecaramell entsteht, dabei gelegentlich umrühren (Vorsicht: wirkt im heißen Zustand wesentlich flüssiger als es nach dem Abkühlen ist)
- im Topf unter gelegentlichem Rühren aufkochen lassen, sodass sich der Zucker auflöst (die Hälfte müsste reichen)

Vanillekipferl

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

miteinander
verkneten,
30 min kühlen

in Schüssel
sieben und
vermengen



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



- 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

Marmorplätzchen (ca. 30 Stück)

- 125 g Butter (zimmerwarm)
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei (Gr. M)
- 250 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz

mit Kneithaken zu glattem
Teig kneten

→ 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

alles mit Knethaken so lange kneten,
bis ein relativ glatter Teig entsteht

→ 25 min kalt stellen

→ walnussgrosse Kugeln mit leichtem Abstand aufs Blech (5x6 Reihen, 3 Bleche),
mit einer Gabel leicht flach drücken



175° O/U
14-16 min

→ abgekühlt evtl noch in Schokolade dippen und mit zerhackten Erdnüssen verzieren



Nussplätzchen

- 350 g Mehl
- ¼ gestr. TL Zimt
- 225 g weiche Butter
- 100 g gem. Haselnüsse
(o. Mandeln/Walnüsse)
- 100 g Puderzucker
- 1 Ei Gr. M
- 1 Eigelb

miteinander
verkneten,
1 h kühlen



180° O/U
ca. 7-9 min



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

- 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
- 3 TL Backpulver

sehr schaumig
rühren

erwärmen + verrühren, zum Teig
dazu, gut unterrühren

mischen und esslöffelweise dazu

→ Eiweiß unterheben

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



220° Umluft
ca. 4-5 min pro Schicht

- 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
- Msp. Muskatnuss
- 4 Eigelb
- 80 g Zucker

bei mittlerer Temperatur
erhitzen (nicht kochen)

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

