

*Überraschungen für
die Advents- und
Weihnachtszeit*

Ev. Familienbildungsstätte Giessen

Kursleiterin: Irene Steinmüller

Heidesand

½ Vanilleschote
50 g Marzipanrohmasse
200 g Butter
80 g Puderzucker
1 Messersp. Salz
250 g Mehl
1 – 2 Eigelbe
Zucker
Backpapier

das Mark herausschaben.
würfeln, mit einem kleinen Teil von
verkneten, dann mit dem Rest zu einer cremigen Masse
verrühren
und
mit der Vanille unter die Marzipan – Buttermasse kneten. In
zwei gleich große Rollen formen und im Kühlschrank in
etwa 1 Std. fest werden lassen.
verquirlen die Teigrollen bestreichen und in
wälzen. In Scheiben schneiden und auf mit
belegte Backbleche legen und im vorgeheizten Ofen bei 160
Grad Umluft backen. Vorsicht sie können bei dem Backen
etwas auseinander laufen.

Walnuss - Pflaumen – Bällchen

150 g Trockenpflaumen ohne Stein vierteln.

200 g Mehl
75 g Zucker
100 g ger. Walnüsse
¼ Teel. Salz
1 Ei
100 g Butter

aus diesen Zutaten einen Knetteig herstellen, in
walnussgroße Stücke teilen und in die Mitte je nach Größe der
Pflaumen 2 – 3 Pflaumenstückchen drücken. Sorgfältig den Teig darüber schließen zu
einem Bällchen formen, auf jedes je ein von
30 Walnusshälften
Backpapier
100 g Zartbitterkuvertüre

drücken. Auf ein mit
belegtes Backblech setzen und im Backofen bei 160 Grad ca.
15 Min. backen und auskühlen lassen.
im Wasserbad schmelzen, die Bällchen mit der Unterseite
eintauchen und zum Trocknen auf Backpapier setzen.

Buttergebäck

375 g Butter
2 Eigelb
3 Eßl. süße Sahne
150 g Zucker
500 g Mehl
Eigelb und Milch
Zuckerstreusel

sahnig rühren
nach und nach unterrühren, ebenso
und
erst, wenn sich der Zucker aufgelöst hat,
unterkneten, den Teig kalt stellen.
Ausrollen, mit Figuren ausstechen und mit verquirltem
bestreichen. Mit
garnieren. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad backen.

Fruchtige Knusperplätzchen

50 g Rosinen grob hacken, in
3 Eßl. Rum einweichen.
50 g Butter, 50 g Margarine und
150 g Zucker
1 Vanillezucker
etwas Salz schaumig rühren.
40 g getrocknete Aprikosen grob hacken
50 g Sonnenblumenkerne
40 g feine Haferflocken
100 g Mehl
1/2 Teel. Backpulver
60 g Haferflecks zusammen verrühren, die eingeweichte Rosinen zufügen. Auf
ein mit Papier belegten Blech kleine Häufchen in
Walnussgröße setzen. Bei 160 -170 Grad ca.10 Min. backen.

Schokoladen-Erdnuss-Cookies

60 g Zartbitterschokolade
100 g Erdnüsse (gesalzen)hacken.

150 g weiche Butter mit
140 g Zucker und
1 Ei gut verrühren

225 g Mehl mit
½ Teel. Natron vermischen und unterrühren. Nüsse und Schokolade ebenfalls
unterrühren, den Teig ca. 30 Min. kalt stellen.
Anschließend zu ca. 35 Kugeln formen und auf ein mit
Backtrennpapier belegtes Blech setzen und etwas flach drücken. Sie sollten ca.
1 cm Abstand zueinander haben. Bei 150 Grad Umluft ca. 15
Min. backen und abkühlen lassen.

25 g Erdnüsse hacken
60 g Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen lassen, mit einem Teel. kleine
Kleckse in die Mitte der Kekse geben, etwas auseinander
streichen und mit den Erdnüssen bestreuen.

Griechische Walnussecken - Ringe

250 g Butter oder Margarine
100 g Puderzucker
1 Pr. Salz verrühren.

300 g Mehl
1 ½ Teel. Backpulver mit den gehackten
50 g Walnüssen vermischen und unterkneten. Den Teig einige Zeit im
Kühlschrank kühlen und zu fingerdicke Rollen formen
(bzw. Fleischwolf mit Teigvorsatz verwenden). Auf einem mit
Backpapier belegtem Blech zu Dreiecke legen und bei
160 Grad in 12 – 15 Min. backen. Nach dem Erkalten mit
Puderzucker bestäuben.

Kissinger Plätzchen

300 g Mehl mit
2 Teel. Backpulver vermisch auf eine Tischplatte sieben,
300 g gem. Haselnüsse dazugeben.

200 g Butter o. Margarine
300 g Zucker
1 Pr. Salz
1 Teel. Zimt und
2 Eier zu einer schaumigen Masse verrühren, auf das Mehl-
Nussgemisch geben und zu einem festen Teig verarbeiten. Kalt
stellen. Ausrollen, Kreise ausstechen und auf
Backpapier bei 160 Grad (Umluft) c. 15 Min. backen. Nach dem Auskühlen
mit
Aprikosenmarmelade zusammenkleben, die Ränder mit
Schokoladenguss bestreichen, ein Tupfen in die Mitte geben und
je ½ Haselnuss darauf setzen.

Haferflecks – Kekse (vegan)

150 g Margarine erhitzen,
150 g kernige Haferflocken und
100 g Haferflecks zugeben, gut durchrühren und abkühlen lassen.

60 g Zucker mit
25 g Dinkelmehl und
2 Eßl. Wasser zu dem Margarine- Hafer Gemisch geben und gut verrühren.
Mit 2 Teel. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech
geben evtl. zusammendrücken und bei 160 Grad Umluft ca. 10
Min. backen.

Kokosmakronen

4 Eiweiß mit
1/2 Teel. Salz
1 Vanillezucker
200 g Zucker auf dem Wasserbad zu festen Eischnee schlagen, dabei
langsam einrühren. Solange schlagen, bis sich die Masse
schlängelt.
200 g Kokosflocken unterheben. Mit 2 Teel. Kleine Häufchen auf
runde Backoblaten setzen, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen
bei 140 – 150 Grad Umluft 10 – 15 Min. backen.
(Sie sollten innen weich sein!)

Wiener Leckerli

250 g Butter o. Margarine
100 g Puderzucker
1 Vanilleschote

und das Mark
gut verrühren.

*gestrichen,
wegen geringer
Teilnehmerzahl*

250 g Stärkemehl
150 g Mehl
1 Pr. Salz

zugeben, gut durch kneten und kalt stellen.

Mokkabohne

Rollen von ca. 2 cm Durchmesser formen und diese in etwas dickere Scheiben schneiden. In jede Scheibe je ein legen, den Teig darüber ziehen und zu Kugeln formen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech bei 160 Grad Umluft ca. 20 Min. backen. Nach dem Erkalten mit

Schokolade

garnieren.

Honiglebkuchen

50 g Zitronat
50 g Orangeat

und
sehr fein hacken.

250 g Honig
25 g Margarine
1/2 Teel. Zimt
1/2 Teel. Nelkenpulver
1/2 Teel. Zitronenschale

mit
zergehen lassen,
in den noch heißen Honig einrühren. Abkühlen lassen.

1 Ei (groß)
80 g Zucker

mit
zu einer Schaummasse rühren.

500 g Mehl
1 geh. Eßl. Kakao
1 gestr. Teel. Natron

mit
und
mischen.
Honig und Eimasse auf das Mehl geben und gut durch arbeiten.
Zitronat und Orangeat mit

50 g gehackte Mandeln
75 g Grümel – Kandis

und
mit unterarbeiten und nochmals auf der Tischplatte gut durch kneten. Den Teig anschließend 1/2 Std. Ruhen lassen.
Den Teig 1/2 cm dick ausrollen (dünner Teig wird schnell spröde und trocken) Zu Plätzchen ausstechen oder in Quadrate schneiden, auf

Backpapier

legen und bei 150 Grad Umluft ca. 10 Min. Backen. Vorsicht der Teig ist zuckerreich und bräunt sehr schnell.

Nach dem Backen mit einer
Zuckerglasur oder Schokoladenglasur bestreichen.