



AUSSTECKKEKSE MIT PRICKELGUSS

🕒 **Zubereitungszeit:** 30 Minuten, ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 12 Minuten je Backblech
Haltbarkeit: etwa 2 Wochen
 in gut schließenden Dosen

ZUTATEN FÜR ETWA 45 STÜCK

FÜR DEN KNETTEIG:

150 g Weizenmehl
 1 Msp. Backpulver
 50 g Zucker
 1 Pck. Vanillin-Zucker
 100 g Butter oder Margarine

FÜR DEN GUSS:

100 g gesiebter Puderzucker
 2 Pck. Brausepulver, z. B. Himbeer-,
 Orangen- oder Waldmeistergeschmack
 (für je 0,2 l Wasser)
 1 ½–2 EL Zitronensaft
 evtl. Lebensmittelfarbe

ZUSÄTZLICH:

Ausstechförmchen (Ø etwa 5 cm)

PRO STÜCK:

E 0,4 g, F: 1,9 g, Kh: 6,0 g kcal: 42,4

1. Den Backofen vorheizen.
 Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
 Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker und Butter oder Margarine hinzufügen und mit Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn in Frischhaltefolie gewickelt eine Zeit lang in den Kühlschrank legen.

3. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa ½ cm dick ausrollen. Mit Ausstechförmchen Motive ausstechen und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Teigreste wieder zusammenkneten, erneut ausrollen und weitere Motive ausstechen – so oft, bis der Teig aufgebraucht ist.

4. Die Bleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Kekse **etwa 12 Minuten je Backblech backen**.

5. Die Kekse mit dem Backpapier von den Blechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

6. Für den Guss Puderzucker mit Brausepulver, Zitronensaft und evtl. Lebensmittelfarbe verrühren und „ausprickeln“ lassen. Den Guss in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, den Beutel verschließen und eine kleine Ecke abschneiden.

7. Etwas Guss auf die Kekse spritzen und mit einem Pinsel dünn verstreichen oder den Guss als Kontur auf die Kekse spritzen. Den Guss trocknen lassen.

TIPPS:

Für einen extra Prickeleffekt streuen Sie zusätzlich etwas Brausepulver auf den noch feuchten Guss.

Je nach Geschmack kann man auch einen anderen Guss verwenden.



BREZELN MIT GLÜHWEINGUSS

🕒 **Zubereitungszeit:** 75 Minuten, ohne Kühlzeit
Backzeit: 12–14 Minuten je Backblech
 ▲ mit Alkohol

ZUTATEN FÜR 42 STÜCK

FÜR DEN KNETTEIG:

200 g Weizenmehl
 1 Msp. Backpulver
 70 g Zucker
 1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
 1 Eigelb (Größe M)
 1 Ei (Größe M)
 170 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)
 100 g gem. Haselnusskerne

FÜR DEN GUSS:

200 ml Rotwein
 1 Stange Zimt
 2 Gewürznelken
 1 Stück Sternanis
 100 g Puderzucker

PRO STÜCK:

E: 1,1 g, F: 5,2 g, Kh: 8,0 g, kcal: 86,3

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und mit einem Mixer (Knet-haken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten. Den Teig in 3 Portionen teilen. Jede Teigportion in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. Den Backofen vorheizen.
 Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
 Heißluft: etwa 160 °C

3. Eine Teigportion in etwa 14 Häufchen von etwa 15 g aufteilen. Diese auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu bleistift-dicken Rollen formen (Länge etwa 16 cm). Die Rollen an den Enden etwas dünner rollen und zu Brezeln formen. Mit einer Palette oder einem Tortenheber auf ein Backblech (leicht gefettet, mit Backpapier belegt) setzen. Mit den restlichen Teigportionen genauso verfahren und auf ein zweites Backblech setzen. Dabei genügend Abstand zwischen den Brezeln lassen.

4. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Brezeln **12–14 Minuten je Backblech backen**.

5. Die Brezeln mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen. Brezeln erkalten lassen.

6. Für den Guss Rotwein mit den Gewürzen in einem Topf zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten kochen lassen. Gewürze entfernen und den Rotweinsud bis auf 3–4 Esslöffel einkochen lassen. Rotweinsud mit dem Puderzucker glatt rühren. Falls der Guss zu fest und schlecht streichbar ist, mit wenig Rotwein zu einem streichfähigen Guss verrühren.

7. Die Brezeln mit dem Guss bestreichen und trocknen lassen.

TIPP:

Alkoholfrei und kinderfreundlich wird das Rezept, wenn Sie den Rotwein durch Holunder-beersaft ersetzen.



BUTTERPLÄTZCHEN

🕒 **Zubereitungszeit:** 1 Stunde, ohne Kühlzeit
Backzeit: 8-10 Minuten je Backblech
Haltbarkeit: etwa 3 Wochen

ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

FÜR DEN KNETTEIG:

300 g Weizenmehl
 ½ TL Backpulver
 100 g Zucker
 2 Pck. Vanillin-Zucker
 200 g Butter

ZUM BESTREICHEN UND BESTREUEN:

1 Eigelb
 1 EL Wasser
 40 g gehobelte Mandeln (Tropfen)
 2 EL Puderzucker (Herzen)

FÜR DIE FÜLLUNG UND ZUM GARNIEREN:

100 g rotes Johannisbeergelee
 50 g Holunderblüten- oder Quittengelee

ZUSÄTZLICH:

Ausstecher in Herz- und Rautenform,
 jeweils in 2 Größen
 Ausstecher in Tropfenform

PRO STÜCK:

E: 1 g, F: 4 g, Kh: 9 g, kcal: 76

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn in Frischhaltefolie gewickelt

eine Zeit lang in den Kühlschrank legen.

3. Den Backofen vorheizen.
 Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
 Heißluft: etwa 160 °C

4. Den Teig portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Herzen, Rauten und Tropfen ausstechen.

5. Für die Oberteile bei der Hälfte der Herzen und Rauten zusätzlich innen ein kleineres Herz bzw. eine kleinere Raute ausstechen. Die Teigreste wieder zusammenkneten, erneut ausrollen und weitere Motive ausstechen – so oft, bis der Teig aufgebraucht ist. Unter- und Oberteile mit etwas Abstand auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Dabei die ausgestochenen Oberteile getrennt von den nicht ausgestochenen Unterteilen auf Bleche legen (die ausgestochenen Plätzchen bräunen schneller und müssen evtl. etwas früher aus dem Ofen genommen werden).

6. Zum Bestreichen Eigelb und Wasser verschlagen. Alle Oberteile sowie die Hälfte der Tropfen damit bestreichen. Bestrichene Tropfen mit Mandeln bestreuen. Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Plätzchen **8–10 Minuten je Backblech backen**.

7. Plätzchen mit dem Backpapier auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen. Herz-Oberteile mit Puderzucker bestäuben.

8. Für die Füllung Johannisbeergelee gut aufkochen lassen. Auf die Unterteile der Tropfen sowie auf die Unterteile der Herzen geben, sofort mit den Oberteilen belegen. Restliches Gelee nochmals erwärmen, in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden. Punkte auf die Rauten-Oberteile spritzen.

9. Holunderblüten- oder Quittengelee kurz aufkochen lassen, auf die Unterteile der Rauten streichen, mit den Oberteilen belegen.

LEBKUCHEN- WEIHNACHTSHERZEN

- **Zubereitungszeit:** 60 Minuten, ohne Kühlzeit
Backzeit: 15–18 Minuten je Backblech
- + **vegan**

ZUTATEN FÜR 30 BZW. 80 STÜCK

FÜR DEN TEIG:

200 g flüssiger Honig
80 g brauner Zucker
125 g vegane Margarine (im Folienpäckchen, aus dem Kühlregal)
560 g Weizenmehl
4 gestr. TL Backpulver
1 TL gem. Zimt
1/2 TL gem. Gewürznelken
1/3 TL gem. Anis
1/3 TL gem. Kardamom
1/3 TL gem. Koriander
1 Msp. gem. Muskatnuss
16 g Ei-Ersatzpulver (aus dem Bio-Laden)
60 ml Wasser

FÜR DEN GUSS:

100 g Puderzucker
3–4 TL Zitronensaft

ZUSÄTZLICH:

Herzausstechform (Größe 6 cm bzw. 10 cm)
Die große Form ergibt etwa 30 Plätzchen,
die kleine 80 Stück.

PRO STÜCK:

E: 0,9 g, F: 1,3 g, Kh: 9,2 g, kcal: 52,8

1. Für den Teig Honig, Zucker und vegane Margarine in einen Topf geben und langsam erwärmen, bis der Zucker sich gelöst hat. Die Honig-Zucker-Masse in eine Rührschüssel füllen und erkalten lassen.

2. Mehl, Backpulver, Gewürze und Ei-Ersatzpulver mischen und mit dem Wasser zu der Honig-Zucker-Masse geben. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig flach formen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 90 Minuten in den Kühlschrank legen.

3. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C

4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und etwa ½ cm dick ausrollen, mit einer Ausstechform Herzen (6 cm oder 10 cm) ausstechen und auf zwei Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen.

5. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Lebkuchenherzen **etwa 15 Minuten je Backblech backen.**

6. Die Lebkuchenkerzen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

7. Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren, in einen Einweg-Spritzbeutel füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Die Lebkuchenherzen mit Linien filigran verzieren. Guss trocknen lassen.

TIPP:

Mit einem Band oder einer Schleife versehen, lassen sie sich die Herzen auch als Weihnachtsbaumschmuck verwenden oder zum Geburtstag mit dem Guss beschriften. Dafür vor dem Backen ein Loch für das Band ausstechen. Vor dem Dekorieren die Herzen vollständig erkalten lassen.

VARIANTE:

Für nicht vegane Lebkuchen ersatzweise statt Ei-Ersatzpulver dann 2 Eier (Größe M) verwenden.



VANILLE-SCHOKO-KIPFERL

● **Zubereitungszeit:** 70 Minuten, ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 10 Minuten je Backblech

ZUTATEN FÜR 60 STÜCK

FÜR DEN KNETTEIG:

200 g Weizenmehl
 1 Msp. Backpulver
 70 g Zucker
 1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
 25 g gesiebt Kakaopulver
 2 Eigelb (Größe M)
 170 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)
 100 g abgezogene, gem. Mandeln

ZUM BESTÄUBEN:

25 g Puderzucker
 1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

PRO STÜCK:

E: 1,0 g, F: 3,6 g, Kh: 4,5 g, kcal: 54

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanille-Zucker, Kakao, Eigelb, Butter oder Margarine und Mandeln hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten. Den Teig in 2 Portionen teilen. Jede Teigportion in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. Den Backofen vorheizen.
 Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
 Heißluft: etwa 160 °C

3. Eine Teigportion zunächst zu fingerdicken Rollen formen und in etwa 6 cm lange Stücke schneiden. Die Teigstücke an den Enden etwas dünner rollen und einzeln auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) legen und zu Hörnchen formen. Dabei genügend Abstand zwischen den Hörnchen lassen.

4. Die zweite Teigportion auf die gleiche Weise zubereiten. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Kipferl **etwa 10 Minuten je Backblech backen.**

5. Zum Bestäuben Puderzucker mit Vanille-Zucker mischen. Die Kipferl mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen. Die warmen Schoko-Kipferl mit der Puderzuckermischung bestäuben und erkalten lassen.

TIPP:

Für noch mehr Schokogeschmack: 150 g Zartbitter-Kuvertüre und 150 g weiße Kuvertüre hacken, getrennt mit je 1 Teelöffel Speiseöl in kleinen Schüsseln im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Je ein Ende der Kipferl in dunkle Kuvertüre tauchen, das andere Ende in weiße Kuvertüre. Kipferl auf Backpapier setzen und trocknen lassen.

VARIANTE:

Für Nusskipferl (etwa 90 Stück) bereiten Sie aus 300 g Weizenmehl, 100 g Puderzucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei (Größe M), 100 g leicht gerösteten, gemahlene Haselnusskernen und 200 g Butter wie beschrieben einen Knetteig zu. Aus diesem formen Sie wie im Rezept beschrieben Hörnchen und backen diese bei gleicher Backofentemperatur und gleicher Backzeit.

