



Weihnachtsplätzchen

Wichtig war uns bei den Plätzchenrezepten nicht nur, dass sie wohlschmeckendes Gebäck ergeben, sondern auch, dass sie nicht zu kompliziert sind. Und drittens wollten wir möglichst die Eigelbe, die beim einen Rezept übrig bleiben, beim nächsten aufbrauchen.

Buttersterne

Sie sind besonders mürb, herrlich buttrig und schmelzen geradewegs auf der Zunge:

Zutaten (für ca. 100 Stück):

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 6 Eigelbe
- Schale einer Zitrone
- ½ TL Macis (Muskatblüte)
- 400 g Mehl
- 3 - 4 EL Sahne
- Hagelzucker

Zubereitung:

- Butter, Zucker und 5 Eigelbe in der Küchenmaschine sehr lange schlagen, bis eine dicke, fast weiße Creme entstanden ist. Mit Zitronenschale und Macis würzen. Schließlich rasch das Mehl einarbeiten. Den Teig in zwei Portionen teilen, zu einer Rolle formen und in eine Plastiktüte packen. Im Kühlschrank über Nacht kalt stellen.
- Erst am nächsten Tag die Teigrollen jeweils halbzentimeterdick, also auf keinen Fall zu dünn, ausrollen. Sterne ausstechen. Das restliche Eigelb mit Sahne verquirlen, die Sterne damit einpinseln.
- Den Hagelzucker darauf verteilen. Bei 100 Grad (Umluft) eine halbe Stunde backen.

Schokoküsschen und Mandelhäufchen

Zutaten (für 75 Stück):

- 6 Eiweiße
- 1 Prise Salz
- 750 g Zucker
- Orangenschale
- 100 g geriebene Schokolade
- 250 g Mandeln



Zubereitung:

- Die Eiweiße in einer geräumigen Schüssel sehr langsam schlagen, zuerst die Salzprise, dann nach und nach, löffelweise, den Zucker und die Orangenschale zufügen. So lange schlagen, bis die Masse glänzt und steife Spitzen macht, aber eher wie eine Salbe (und nicht bereits flockig wie Schnee) aussieht.
- Während der Schnee gerührt wird - das dauert übrigens mindestens eine Viertelstunde, besser länger - allerdings auf langsamer Stufe zu Beginn. Erst allmählich auf mittlere Geschwindigkeit schalten und für die letzte Minute auf höchste Stufe stellen - das gibt dem Schnee mehr Stabilität!
- In der Zwischenzeit die Schokolade reiben - im Zerkacker oder in der Küchenmaschine. Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen, kalt abschrecken. Dann lässt sich die Haut zwischen den Fingern abschnipsen. Die Mandeln auf einem Küchentuch ausgebreitet etwas trocknen lassen. Dann in der Mühle oder im Zerkacker fein zerkleinern.
- Die Masse in zwei Hälften teilen. Unter die eine Menge die fein geriebene Schokolade rühren und unter die andere die Mandeln.
- Mit einem Kaffeelöffel eine kleine Portion von der Masse abstechen oder mit Hilfe eines Spritzbeutels kleine Häufchen auf Oblaten oder einfach auf das mit Backpapier belegte Blech setzen. Bei 150 Grad (Umluft) etwa 25 Minuten sanft backen.

Zitronenherzen

Die Zitronenherzen kann man mit Schokostreuseln oder Liebesperlen verzieren.

Zutaten (für 50 Stück):

- 250 g Zucker
- 2 Eier
- abgeriebene Zitronenschale
- 250 g Mehl
- 1 EL Zitronensaft
- 150 g Puderzucker

Zubereitung:

- Zucker und Eier in der Küchenmaschine mindestens eine halbe Stunde rühren. Mit reichlich Zitronenschale würzen, dann das Mehl rasch einarbeiten. Den Teig messerrückendick ausrollen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Über Nacht stehen und ein wenig trocknen lassen. Bei 150 Grad 25 Minuten backen.
- Die Plätzchen noch lauwarm mit Zitronenguss einstreichen. Dafür den Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren, mit einer Messerklinge auftragen. Noch bevor der Guss trocken geworden ist, mit Schokostreuseln oder Liebesperlen verzieren.



Haselnussstäbchen

Eine Plätzchensorte ohne Ei! Ähnlich wie Vanillekipferl werden sie besonders mürbe.

Zutaten (für 65 Stück):

- 125 g Haselnüsse
- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 125 g Mehl

Zubereitung:

- Die Haselnüsse auf einem Blech ausbreiten und bei 250 Grad im Ofen etwa 15 Minuten rösten. Auf ein Küchentuch schütten und gründlich rubbeln, damit sich die Haut ablöst. Die Nüsse dann im Zerhacker fein zerkleinern.
- Die kalte Butter würfeln, rasch mit Zucker, geriebenen Haselnüssen und Mehl mischen. Nicht zu lange kneten, damit die Butter durch die Wärme der Hände nicht zu sehr aufweicht.
- Den Teig zu einer Rolle formen, und, in einen Gefrierbeutel verpackt, eine Stunde kalt stellen. Die Rolle dann fingerdick auswellen, bleistiftdicke Stäbchen ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Sollten sie dabei zu warm und weich geworden sein, noch einmal für zwei Stunden kalt stellen. Erst dann die Stäbchen bei 150 Grad etwa 25 Minuten sanft backen.
- Die Stäbchen etwas abkühlen lassen, jeweils halb in Schokoglasur tauchen, (siehe Rezept Schokoladenkuchen). Auf ein Kuchengitter setzen und trocknen lassen.