Oh du fröhliche
Weihnachtsbäckerei!

Mandelhörnchen

250 g Rohmarzipan
125 g Zucker
100 g Mehl
2 Eiweiß (nicht geschlagen)
gehobelte Mandeln
Kuvertüre

Das Marzipan in kleine Stücke zerteilen und zusammen mit dem Eiweiß und dem Zucker verrühren. Anschließend die Masse mit dem gesiebten Mehl vermengen.
Zu kleinen Hörnchen formen, gehobelte Mandeln darauf drücken und im vorgeheizten Backofen bei 175°C circa 12 Minuten backen.
Nach dem Abkühlen zur Hälfte in Kuvertüre tauchen.

Schneewehen

250 g Butter
100 g Zucker
1 Teelöffel geriebene Vanille
300 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
100 g Kokosraspeln

Butter mit dem Zucker und Vanille cremig rühren. Nach und nach Mehl, Mandeln und Kokosraspeln hinzufügen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und aufs Backblech legen.
Im vorgeheizten Backofen bei 190° C ca. 20 Minuten backen.

Marzipan-Zimtsterne

250 g Rohmarzipan
100 g Puderzucker
150 g gemahlene Mandeln
1 Esslöffel Zimt
4 Eiweiß (nicht geschlagen)
150 g Mehl

Die Zutaten mit dem Knethaken vermengen, Teig ausrollen und Sterne ausstechen. Achtung: Der Teig ist etwas klebrig, deshalb vor dem Ausrollen die Arbeitsfläche ordentlich mit Mehl bestreuen!
Bei 150°C circa 15 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit Zuckerguss bestreichen.

Quark-Mandelstollen

500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
100 g gemahlene Mandeln
250 g Magerquark
150 g Zucker
Teelöffel geriebene Vanille
3 Eier
200 g Butter

Alle Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten und zu einem Stollen formen (oder in eine Form geben). Im vorgeheizten Backofen bei 175°C circa 50 Minuten backen.
Anschließend mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Schoko-Vanille-Cookies

175 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Paradiescreme Vanille
2 Eier
250 g Mehl
½ Teelöffel Backpulver
½ Teelöffel Natron
200 g kleingehackte Zartbitter Schokolade oder Schokochunks

Zuerst werden Butter, Zucker, Vanillecreme und die Eier zu einer glatten Masse verrührt. Anschließend das Mehl sieben, mit dem Backpulver und Natron vermischen und mit der Crememasse vermengen. Zum Schluss werden die Schokostückchen untergehoben.
Mit zwei Löffeln kleine Haufen aufs Backblech bringen, etwas plattdrücken und bei 180°C im vorgeheizten Backofen
für weiche Cookies 15 Minuten
für knusprige Cookies 17 Minuten
backen

Geschummelte Lebkuchen

4 Milchbrötchen aus dem Discounter
etwas Wasser zum Einweichen
175g Zuckerguss2 Eier
½ Päckchen Lebkuchengewürz
½ Päckchen Backpulver
50 g getrocknete Aprikosen
50 g Backpflaumen
150 g gemahlene Haselnüsse
100 g gehackte Mandeln
eventuell Backoblaten

Für Lebkuchenteig zum Ausrollen zusätzlich 200 g Mehl

Die Milchbrötchen klein zupfen und im Wasser einweichen. Zucker und Eier schaumig schlagen und Gewürz, Backpulver, Nüsse, Mandeln und die sehr sehr klein gehackten Trockenfrüchte nach und nach hinzufügen. Zum Schluss die Milchbrötchen leicht ausdrücken und alles mit dem Knethaken zu einem Teig verarbeiten.
Den Teig mit Hilfe eines Esslöffels auf die Oblaten oder direkt aufs Blech geben und bei 200°C circa 20 Minuten backen.
Für Lebkuchen zum Ausstechen (wie die Lebkuchenherzen) muss dem Teig noch etwa 200 g Mehl hinzugefügt werden, damit er fest genug wird, um ausgerollt zu werden.
Zum Schluss mit Zuckerguss oder Kuvertüre verzieren.

Plätzchen zum Ausstechen

200 g weiche Butter
150 g Puderzucker
1 Ei
½ Teelöffel gemahlene Vanille
400 g Mehl
1 gehäufter Teelöffel Backpulver
eine Prise Salz

Butter, Zucker, Vanille und das Ei zu einer cremigen Masse verrühren. Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver und Salz vermengen und mit der Butter-Zuckermasse verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
Zum Schluss den Teig ausrollen, mit Förmchen die Kekse ausstechen und bei 200°C im vorgeheizten Backofen circa 7 Minuten backen (sie sollten unbedingt hell bleiben!)

Viel Freude beim Nachbacken!

TITATONI GESAGT. GETAN.