

Mandelplätzchen aus Sizilien

Zutaten und Zubereitung:

25g Mehl
80g Puderzucker
1 Teel. Backpulver
1 Pr. Salz
150g Mandel ohne Schale, gemahlen

Menge: ca. 40
Kosten: ca. 7€

Die trockenen Zutaten miteinander vermengen.

200g Marzipan-Rohmasse
1 Eiweiß (ca. 30g)
30ml Amaretto

Glatt rühren, dann Alles miteinander vermengen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

In Mandelplätzchen wälzen.

Bei 175 Grad Ober-/Unterhitze 12-15 Minuten auf Backpapier backen.

Kokosmaronen

Zutaten und Zubereitung:

2 Eier
200g Zucker
1 Pr. Salz

Menge: ca. 40
Kosten: ca. 5€

Zutaten schaumig schlagen.

250g Kokosraspeln
2 Eßl. Zitronensaft (etwas ½ Zitrone)

Unterheben und 1 Stunde stehen lassen.

Bei 150 Grad ca. 15 Minuten backen.

Florentiner

Zutaten und Zubereitung:

50g Zitronat
50g Orangeat
200ml Sahne
80g Butter
180g Zucker
400g Mandelplätzchen

Menge: ca. 100

Kosten: ca. 7€

Sahne mit Zitronat, Orangeat, Butter und Zucker erhitzen. Dann die Mandelplätzchen unterheben.

Bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen, bis der Rand braun ist.

Etwas abkühlen lassen, bevor man sie aus der Form nimmt.

Vanellekipferl

Zutaten und Zubereitung:

150g Butter (weich)
280g Mehl (1h kühl stellen)
100g gemahlene Nüsse
2 Eigelb
1 Pr Salz
1 Messerspitze Backpulver

Menge: ca. 60

Kosten: ca. 5,50€

Zutaten zu einen Teig kneten; 1h kühl stellen; bei 180 Grad 16-18 Minuten backen.

Die warmen Plätzchen in Vanillezucker mit Puderzucker wälzen.

Schoko-Crossies

Zutaten und Zubereitung:

200g Zartbitter Konfitüre
200g Vollmilch Konfitüre
200g Mandelstifte
150g Kornflakes

Konfitüre schmelzen und alles vermengen.

Kleine Häufchen auf Backpapier setzen und fest werden lassen.

Menge:

Kosten:

Nougat-Taler

Zutaten und Zubereitung:

4 Eier
200g Zucker
1 Pr Salz

4 Minuten schlagen

200g Mehl
75g Mandelplättchen

Mehl unterheben. Auf das Backblech spritzen und mit den Mandelplättchen bestreuen.

Bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen.

Mit Nutella füllen

Menge:

Kosten: ca. 5,50€

Husaren-Krapfen

Zutaten und Zubereitung:

210g Mehl
70g Zucker
1 Pr Vanillezucker
140g Butter (kalt)
2 Eigelb

Menge: ca. 40

Kosten: ca. 4€

Alle Zutaten zu einen Mürbteig verkneten, dann 45 Minuten kaltstellen.
Kugeln formen, in Haselnüsse oder Kokosflocken wenden und auf einem Backblech verteilen.

In die Teigkugeln ein Loch eindrücken (z.B. mit Stiel Kochlöffel).

Vor dem Backen 30 Minuten kaltstellen.

Bei 180 Grad 10-12 Minuten Heißluft backen.

Mit Marmelade oder Nutella füllen, solange die Plätzchen noch heiß sind.