

## ① Plätzchen mit Lemon Curd

### Zutaten Mürbteig:

320g	Mehl
50g	Mandel gemahlen ohne Schale
1 Pr	Salz
1 Pk	Vanillezucker
1 TL	Zitronenabrieb
2 St	Eier
200g	Butter (zimmerwarm)
140g	Rohrzucker

### Zutaten Lemon Curd:

80ml	Zitronensaft (2 Stück)
3 St	Abrieb Zitronenschalen
100g	Zucker
3 St	Eier
75g	Butter (kalt)

Mürbteig herstellen und dann 1h kühl stellen.

Für den Lemon Curd Saft und Schale mit der Hälfte des Zuckers aufkochen. Etwas abkühlen lassen. Eier mit Zucker aufschlagen, bis die Eiermasse weiß ist. Vorsichtig die warme Zitronen-Zucker-Masse in die aufgeschlagenen Eier geben.

Den Teig 5 mm dick ausrollen; nach Belieben Kreise oder Sterne für Ober- und Unterteile ausstechen; bei den Oberteilen zusätzlich ein rundes Loch ausstechen.

Ober- und Unterteile bei 160 Grad Umluft backen, bis sie einen leicht braunen Rand zeigen. Die Plätzchen mit Lemon Curd füllen, und noch warm mit Puderzucker bestreuen.

---

## ② Rahmplätzchen

Menge: 2-3 Bleche

### Zutaten und Zubereitung:

250g	Mehl
150g	Butter (kalt)
200g	Sauerrahm oder Schmand

Die 3 Zutaten zu einen Teig verkneten und 2h in den Kühlschrank stellen.

Dann den Teig auf 3mm Dicke ausrollen und Plätzen-Sterne ausstechen. Auf ein Blech mit Backpapier legen und bei 180 Grad Unter-/Oberhitze 15-18 Minuten backen. Die fertigen Plätzchen noch warm in Zimt-Zuckermischung wenden.

## ③ „Schnelle“ Lebkuchen

### Zutaten und Zubereitung:

250g	Farinzucker	
250g	Mandeln (gemahlen mit Schale)	
250g	Nüsse (gemahlen mit Schale)	
4 St	Eier	
100g	Zitronat	
100g	Orangeat	
1 GL	Rum	
½ TL	Zimt	oder 1 TL
½ TL	Nelken	Lebkuchengewürze
	Oblaten	
	Kuvertüre	

Menge: ca. 40 ST

Zucker und Eier aufschlagen; gemahlene Nüsse und Gewürze vermengen.

Einen gut gehäuften Teelöffel auf eine Oblate setzen und bei 175 Grad ca. 10 Minuten backen.

Mit Kuvertüre oder Zuckerguss überziehen.

---

## ④ Apfel-Haferflocken-Plätzchen

### Zutaten Teiginlage:

1-2 St	Äpfel
2 EL	Zitronensaft
50g	gehackte Mandeln

### Zutaten Teig:

100g	Haferflocken zart
75g	Zucker
80g	Mandeln gemahlen
1	Ei
½ St	Zitronenschale-Abrieb
75g	Butter weich

Äpfel schälen und sehr klein schneiden; mit Zitronensaft und gehackten Mandeln vermengen und kühl stellen.

Trockene Zutaten mit Ei, Zitronenschale und Butter verkneten und am Schluss die Apfelmasse darunter kneten.

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Walnussgroße Teighäufchen auf ein Backblech mit Backpapier geben; dazwischen genügend Platz lassen.

15-20 Minuten goldgelb backen.

---

## ⑤ Raffaello Crossies

### Zutaten und Zubereitung:

70g	Cornflakes
70g	gehobelte Mandeln
4 EL	Kokosraspeln
350g	Weißer Kuvertüre

2/3 der weißen Kuvertüre im Wasserbad schmelzen; Mandelblättchen in der Pfanne leicht bräunen und mit Cornflakes und Kokosraspeln vermengen; den Rest der Kuvertüre in die bereits geschmolzene Kuvertüre geben und unterrühren. Wenn gesamte Kuvertüre geschmolzen ist mit der Mandel-Cornflakes-Masse vermischen, walnussgroße Häufchen bilden und abkühlen lassen.

---

## ⑥ Anis-Plätzchen

Menge: 3 Bleche

### Zutaten und Zubereitung:

3 St	Eier
200g	Zucker oder Puderzucker
250g	Mehl
1 EL	Anis gemahlen

Eier mit Zucker 20 Minuten aufschlagen; Mehl + Anis sieben und unter die Eiermasse vorsichtig unterheben.

Die Backbleche mit Fett und Mehl bestreichen. Die Teigmasse mittels Spritztüle auf das Blech bringen.

Die Plätzchen bei 50 Grad im Backofen trocknen lassen. Nach 1h kontrollieren, ob sie sich verschieben lassen, ggf. die Trockendauer verlängern.

Bei 160 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

## ⑦ Nussecken

Menge: 1 Blech

### Zutaten und Zubereitung Mürbteig:

130g	Butter
100g	Zucker
1-2	Eier
300g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Pk	Vanillezucker

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier vermengen; Mehl, Backpulver mischen und mit den restlichen Zutaten verkneten; 30 Minuten kühl stellen.

### Zutaten und Zubereitung Nussmasse:

50g	gemahlene Nüsse
200g	Mandel gehobelt
100g	Butter
80ml	Milch
60g	Rohrzucker
20g	Zucker weiß
40g	Honig
20g	Maisstärke
	Aprikosenkonfitüre

Butter mit beiden Zuckersorten in einem Topf schmelzen; die gemahlene Nüsse dazugeben; die Maisstärke mit 5 EL Wasser auflösen und unter die Nussmasse in den Topf geben, die Mandelplättchen unterheben; etwas abkühlen lassen.

Den Teig auf einem Backblech mit Backpapier ausrollen und mit Aprikosenkonfitüre bestreichen; die Nussmasse gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze im warmen Ofen 25 Minuten backen.

Noch warm mit dem Messer in Dreiecke schneiden.

Nach dem Abkühlen nach Belieben in geschmolzene (Schoko-)Kuvertüre tauchen.