

# KHG-Plätzchenrezeptesammlung

Advent 2020

## Butterzeug (Franzi)

Zutaten für ca. 100 Stück:

500g Butter

500g feinsten Zucker

4 Eier

750g Mehl

2 EL Arrak

Zucker und Zimt zum Betreuen

1. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eier zufügen und solange schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Mehl und den Arrak dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Am besten über Nacht kaltstellen.

2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte ca.  $\frac{1}{2}$  Zentimeter dick ausrollen und mit den schönsten Ausstechformen Plätzchen ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 10-12 Minuten backen. Noch warm mit Zimtzucker betreuen oder darin wälzen.

## Ausstecherle (Maren)

Zutaten:

250g Mehl

125g Puderzucker

Abgeriebene Schale einer  $\frac{1}{2}$  unbehandelten Zitrone

1 Ei

2 Eigelb

150g kalte Butter

Zum verzieren Hagelzucker

1. Butter, Zucker und Ei sowie Zitronenschale schaumig schlagen. Mehl unterkneten. In Alufolie gewickelt mindestens 1 Stunde kalt stellen.

2. Den Teig auf etwas Mehl 3-4 mm dick ausrollen und mit beliebigen Plätzchenformen ausstechen. Eigelb verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen und mit Hagelzucker verzieren.

3. Bei 180°C ca. 10 Minuten goldgelb backen.

## Gefüllte Herzen (Franzi)

Zutaten für ca. 30 Plätzchen:

200g Mehl

50g Speisestärke

170g Butter oder Margarine

70g Zucker

1 Pk. Bourbon-Vanillezucker

1 Ei

200g Marzipanrohmasse

75g Puderzucker

2 Tropfen Bittermandelaroma

6EL Orangen- oder Aprikosenmarmelade

Schokoglasur

Ca. 30 halbierte Mandeln

1. Das Mehl mit der Speisestärke vermischen und auf die Arbeitsplatte sieben. Das Fett in kleinen Stückchen darauf verteilen und zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Ei zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig messerrückendick ausrollen und Herzen ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 6-8 Minuten backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker und dem Bittermandelaroma verkneten und am besten zwischen zwei aufgeschnittenen Gefrierbeuteln dünn auswellen. Da die Teigherzen im Backofen etwas kleiner werden, empfiehlt es sich, für die Marzipanherzen eine minimal kleinere Ausstechform zu wählen. Aus der Marzipanplatte Herzen ausstechen.
4. Die Marmelade etwas erwärmen und jeweils zwei Teigherzen auf einer Seite mit der Marmelade bestreichen, ein Marzipanherz dazwischen legen und die drei Herzen zusammendrücken.
5. Die Herzen nach Belieben mit der Kuvertüre bestreichen und mit den halbierten Mandeln dekorieren.

## Känguru-Kekse (Maren)

Zutaten für ca. 70 Kekse:

250g Butter

180g Zucker

1Pck. Vanillezucker

2 Eier

350g Mehl

½Pck. Backpulver

80g Cornflakes

100g Zartbitter-Schokolade

120g Rosinen

Für die Verzierung:

200g Zartbitter-Schokolade

Evtl. bunter Zuckerstreusel

1. Zuerst die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und den Eiern verrühren, bis die Masse cremig ist.
2. Das Mehl und das Backpulver miteinander vermischen und unter die Buttercreme kneten, sodass ein glatter Teig entsteht.
3. Anschließend die Schokolade in kleine Stücke hacken und zusammen mit den Cornflakes und den Rosinen unter den Teig heben.
4. Nun formt ihr aus dem Teig etwa kirschgroße Bällchen und setzt sie auf ein Backblech mit Backpapier. Lasst aber genug Platz zwischen den Bällchen, weil sie im Ofen auseinanderlaufen.
5. Die Plätzchen dann im vorgeheizten Backofen 12 bis 18 Minuten bei ca. 180°C backen, bis sie goldbraun sind. Anschließend abkühlen lassen.
6. Die abgekühlten Plätzchen könnt ihr nach Belieben mit der Schokolade und den Zuckerstreuseln verzieren.

Tipps: Statt Rosinen können auch Cranberrys verwendet werden oder die Cornflakes durch Schoko-Cornflakes ersetzen.

## Schwarzweiß-Gebäck (Sigrid)

Zutaten:

300g Butter

150g Puderzucker

1 Prise Salz

400g Mehl

30g Kakaopulver

1 Eiweiß

1. Die Butter auf einem Backbrett mit dem gesiebten Puderzucker und dem Salz verkneten. Das gesiebte Mehl unterarbeiten und den Teig in zwei Teile teilen. Einen Teil mit dem Kakaopulver verkneten. Beide Teigportionen in Alufolie oder Pergamentpapier gewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 190°C vorheizen. Von beiden Teigportionen jeweils ein Stück abschneiden und beide Teigstücke auf einer bemehlten Fläche 2mm dünn ausrollen. Eine Teigplatte mit verquirltem Eiweiß bestreichen, mit der anderen Teigplatte belegen und zu einer Rolle formen. Oder aus dunklem und hellem Teig rechteckige Stränge formen, diese mit Eiweiß bestreichen und schachbrettartig zusammensetzen. Die Stränge mit hellem und dunklem Teig umhüllen.
3. Die Teigrolle nochmals im Kühlschrank sehr fest werden lassen, dann in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Das Gebäck auf der mittleren Schiebeleiste 10 Minuten backen, bis es hellgelb ist. Die Plätzchen auf dem Backblech etwas auskühlen lassen, dann mit einem breiten Messer herunterheben und auf dem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.

## Shrewsbury Biscuits (Sigrid)

Zutaten:

530g Mehl

300g Zucker

2 Eier

1 Messerspitze Salz

1 Messerspitze gemahlene Zimt

300g Butter

Pergamentpapier

1. Ein bis zwei Backbleche mit Pergamentpapier auslegen. Das Mehl auf ein Backbrett sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und den Zucker, die Eier, das Salz und den Zimt hineingeben.
2. Die Butter in Flöckchen über dem Mehl verteilen und alle Zutaten rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in Alufolie gewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 4mm dick ausrollen und runde Plätzchen von 6-7 cm Durchmesser ausstechen. Die Plätzchen auf das Pergamentpapier legen und 10-12 Minuten auf der mittleren Schiebeleiste backen. Die Biscuits auf dem Pergamentpapier erkalten lassen, dann vorsichtig abziehen.

## Haselnussmakronen/Oblatenplätzchen (Lena Z.)

Zutaten:

3 Eiweiß

250g Zucker

1Pkg. Vanillezucker

Prise Salz

250g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln

-----

Oblaten

Schokolade

1. Zutaten mischen und je einen EL Teig auf eine Oblate geben. Bei Umluft 150/160 Grad 20-30 Minuten backen. Wer mag, kann die Makronen mit geschmolzener Schokolade verzieren.

## Husaren-Krapferl (Sigrid)

Zutaten:

200g Butter

100g Zucker

2 Eigelbe

Das Innere von 1 Vanilleschote

1 Prise Salz

300g Mehl

80g geriebene Haselnüsse

½ Tasse Puderzucker

150g Johannisbeermarmelade

1. Die Butter mit dem Zucker, den Eigelben, der Vanille und dem Salz auf einem Backbrett verkneten. Das Mehl darüber sieben, die Haselnüsse darüberstreuen und alles zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Teig in Alufolie gewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Aus dem Teig eine lange Rolle formen, gleichmäßige Scheiben davon abschneiden, diese zu Kugeln rollen und in jede Kugel mit dem Kochlöffelstiel eine kleine Vertiefung drücken. Die Krapferl auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiebeleiste 15-20 Minuten backen.

3. Die Krapferl auf einem Kuchengitter erkalten lassen, dann mit dem Puderzucker besieben. Die Marmelade erhitzen, glattrühren und in die Vertiefung in jedem Krapferl damit füllen. Die Marmelade 1-2 Tage gut trocknen lassen, ehe die Krapferl in eine Dose geschichtet werden.

## Kleine Spitzbuben (Sigrid)

Zutaten:

400g Mehl

200g Butter

3 Eigelbe

100g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

Abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone

50g geriebene Haselnüsse

½ Tasse Erdbeermarmelade

½ Tasse Puderzucker

1. Das Mehl auf ein Backbrett sieben und die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Die Eigelbe, den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und die geriebenen Nüsse in die Mitte geben und alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in Alufolie oder Pergamentpapier gewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und Plätzchen und Ringe in gleicher Anzahl und Größe ausstechen. Plätzchen und Ringe auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiebeleiste 10 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.
3. Die Plätzchen vorsichtig mit einem Messer vom Backblech heben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Marmelade mit dem Zitronensaft verrühren. Die Ringe mit Puderzucker besieben. Die runden Plätzchen mit der Marmelade bestreichen und jeweils einen Ring auf ein Plätzchen setzen.

## Vanillekipferl (Sigrid)

Zutaten für etwa 90 Stück:

250g Weizenmehl

1Msp. Backpulver

125g Zucker

1Pck. Vanillezucker

3 Eigelbe (Größe M)

200g kalte Butter

125g abgezogene, gemahlene Mandeln

-----

50g Puderzucker

1Pck. Vanillezucker

1. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 180°C (Heißluft etwa 160°C) vorheizen.
2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Dann den Teig mit den Händen zu einer Kugel formen.
3. Aus dem Teig bleistiftdicke Rollen formen, in 5-6cm lange Stücke schneiden, die Enden etwas dünner rollen und hörnchenförmig auf das Backblech legen. Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Vanillekipferl etwa 10 Minuten backen.
4. Puderzucker sieben und mit Vanillezucker mischen. Die gebackenen Kipferl mit dem Backpapier vom Backblech auf ein Kuchenrost ziehen. Die warmen Kipferl mit dem Puderzucker bestäuben.

Tipp: Wenn der Teig bei der Zubereitung zu weich wird, ihn zwischendurch in den Kühlschrank stellen. Statt die Kipferl mit Puderzucker zu bestäuben, können Sie die noch leicht warmen Kipferl auch vorsichtig in Zucker wälzen.



## Zedernbrot (Sigrid)

Zutaten für etwa 50 Stück:

2 Eiweiß (Größe M)  
250g Puderzucker  
1Pck. Vanillezucker  
1TL Zitronensaft  
1Pck. Geriebene Zitronenschale  
400g abgezogene, gemahlene Mandeln  
-----

Etwas Puderzucker  
150g Puderzucker  
2-3EL Zitronensaft

1. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze etwa 130°C (Heißluft etwa 110°C) vorheizen.
  2. Für den Teig Eiweiß so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Puderzucker sieben, mit Vanillezucker mischen und nach und nach kurz unterrühren. Zitronensaft, Zitronenschale und die Hälfte der Mandeln unterrühren. Von den übrigen Mandeln so viel unterkneten, dass der Teig kaum noch klebt.
  3. Den Teig auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche etwa 1cm dick ausrollen. Mit Ausstechformen Halbmonde ausstechen und auf das Backblech legen. Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben.
  4. Die Gebäckstücke etwa 30 Minuten backen.
  5. Die gebackenen Gebäckstücke mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen. Gebäckstücke auf dem Kuchenrost erkalten lassen.
  6. Für den Guss Puderzucker sieben, mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen, streichfähigen Guss verrühren und die erkalteten Halbmonde mithilfe eines breiten Messers damit bestreichen. Den Guss fest werden lassen.
- Tipp: Sie können zum Ausrollen auch die übrigen Mandeln verwenden.

## Haferflockenplätzchen (Sigrid)

Zutaten für etwa 120 Stück):

150g Butter oder Margarine

150g brauner Zucker

6-8 Tropfen Rum-Aroma (aus dem Röhrchen)

2 Eier (Größe M)

200g zarte Haferflocken

150g abgezogene, gemahlene Mandeln

1 gestr. TL Backpulver

1Pck. Geriebene Zitronenschale

1. Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach braunen Zucker und Aroma unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa  $\frac{1}{2}$  Minute auf höchster Stufe unterrühren.
  2. Haferflocken mit Mandeln, Backpulver und Zitronenschale mischen, zwei Drittel davon auf mittlerer Stufe unterrühren. Restliches Haferflocken-Mandel-Gemisch mit den Händen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche unterarbeiten.
  3. Den Teig zu 2 Rollen von je etwa 30cm Länge formen und Frischhaltefolie gewickelt einige Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
  4. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze etwa 180°C (Heißluft: etwa 160°C) vorheizen.
  5. Die Teigrollen in etwa  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben schneiden. Und auf das Backblech legen, evtl. etwas nachformen. Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben.
  6. Die Plätzchen etwa 12 Minuten backen.
  7. Die gebackenen Plätzchen auf dem Kuchenrost erkalten lassen.
- Tipp: Statt Zitronenschale kann auch Orangenschale verwendet werden. Die Haferflockenplätzchen mit geschmolzener Kuvertüre besprenkeln.

## Glühweinemuffins (Sigrid)

Zutaten für 12 Muffins:

75g Zartbitter-Kuvertüre oder Zartbitterschokolade

175g weiche Butter oder Margarine

175g Zucker

1Pck. Vanillezucker

1Pck. Orangenschalen-Aroma

Je 1 Msp. Zimt, Gewürznelken, Kardamom (alles gemahlen)

3 Eier

150g Weizenmehl

30g Speisestärke

3 gestr. TL Backpulver

100ml Glühwein

Etwas Puderzucker (zum bestäuben)

1. Die Muffinform fetten und mehlen. Den Backofen auf 180°C Umluft (160°C Heißluft) vorheizen.

2. Für den Teig Kuvertüre oder Schokolade grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen und leicht abkühlen lassen. Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit Handrührgerät geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Aroma und Gewürze unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.

3. Jedes Ei etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit dem Glühwein auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die flüssige Kuvertüre oder Schokolade unterrühren.

4. Den Teig in der Muffinform verteilen und auf dem Rost auf der mittleren Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Muffins etwa 35 Minuten backen.

5. Die Muffins nach dem Backen 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6. Nach Belieben Streifen oder beliebige Schablonen (z.B. Sterne) aus Papier ausschneiden, auf die Muffins legen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Zusätzlich 150g klein geschnittene Trockenpflaumen unter den Teig heben und/oder die Muffins mit einem Guss (50g Puderzucker mit 1-2 Esslöffeln Glühwein) besprenkeln.

## Spritzgebäck (Tabea)

Zutaten für ca. 70 Stück:

125g Butter oder Margarine

250g Zucker

1Pck. Vanillezucker

Mark von  $\frac{1}{2}$  Vanilleschote

Abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)

2 Eier

125g Mandeln (gemahlen)

350g Mehl

-----

Fett und Mehl fürs Backblech

2 Beutel Kuchenglasur (à 100g)

1. Die Butter oder Margarine sehr schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker, Vanillemark und Zitronenschale dazugeben und so lange rühren, bis der Zucker sich gelöst hat.
2. Die Eier nacheinander unterrühren. Dann die Mandeln und danach das gesiebte Mehl unterheben.
3. Backbleche dünn fetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit großer Sterntüte (Nr. 8) füllen und etwa 6cm lange Streifen auf die Bleche spritzen.
4. Eine Stunde kaltstellen, dann im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft 175°C) auf der mittleren Einschubleiste 10 bis 15 Minuten goldgelb backen. Auf Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Die Kuchenglasur erwärmen. Das Spritzgebäck etwa 2cm tief eintauchen. Fest werden lassen.

## Cashew-Karamell-Herzen (Tabea)

Zutaten für ca. 60 Stück:

60g Zucker

40g Cashewkerne

180g Mehl

Salz

2 EL brauner Rohrzucker

2 Pck. Vanillezucker

60g Sahne

120g kalte Butter

Etwas Fleur de Sel

2EL Milch

1. Den Zucker in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und goldgelb karamellisieren lassen. Die Cashewkerne darin schwenken und alles auf ein doppelt gefaltetes Backpapier gießen. Die Karamellmasse vollständig abkühlen lassen.
2. Das Mehl in eine Schüssel sieben, 1 Prise Salz, Rohrzucker und Vanillezucker untermischen, Sahne und die Butter in kleinen Stückchen dazugeben und alles mit der Hand oder mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig kneten (oder in der Küchenmaschine verarbeiten). Für 30 Minuten kalt stellen. Das Backblech mit Backpapier belegen.
3. Den erkalteten Nusskaramell in der Küchenmaschine oder mit einem scharfen Messer klein hacken. Ungefähr 4 kräftige Prisen Fleur de Sel untermischen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl portionsweise ca. 3mm dick ausrollen und Herzen ausstechen. Die Herzen auf das Backblech legen, mit Milch bestreichen und die Karamell-Mischung darauf streuen.
4. Die Karamell-Herzen im Ofen (Mitte) ca. 10-12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen. Tipp: Für Maronen-Herzen einfach die Cashewkerne durch 60g gegarte Esskastanien (Fertigprodukt) ersetzen. Diese vor dem Karamellisieren grob hacken.

## Lebkuchen (Lena T.)

Zutaten:

250g Honig

250g Zucker

2 Eier

1 Messerspitze gemahlene Nelken

1 Kaffeelöffel Zimt

1 Kaffeelöffel gemahlener Anis

1 Kaffeelöffel Natron

½ Pck. Vanillepudding

30-40g Butter

Ca. 750g Mehl

1. Alles miteinander vermischen (Teig ist ziemlich steif).
2. Den Teig ausrollen und ausstechen. Mit Eigelb bestreichen.
3. Bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten backen.

## Adventswürfel (Lucia)

Zutaten:

200g Mokkaschokolade/ Zartbitterschokolade

65g Butter

75ml starker Kaffee

60g Pinienkerne

200g Butterkekse

1-2 EL Kakao

1. Die Schokolade zerkleinern, mit der Butter und dem Kaffee unter Rühren schmelzen. Etwas abkühlen lassen, dann 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Die Kekse zerkrümeln, Schokoladenmischung, Keksstücke und Pinienkerne vermengen.

2. Die Masse in eine flache, mit Backpapier ausgelegte Form geben, glattstreichen und in den Kühlschrank, bis sie fest ist. Aus der Form stürzen und in etwa 2x2cm große Würfel schneiden. Zum Schluss mit Kakao bestreuen.

Viel Spaß! ☺

Die Rezepte sind ein Sammelsurium aus eingeschickten Rezepten von KHGLern aus den verschiedensten Büchern oder Familienrezepten. Alle Angaben sind ohne Gewähr und ich hoffe ihr findet nicht allzu viele Tippfehler.

Viel Spaß beim Backen und eine besinnliche Adventzeit 😊

Tabea