

Gebrannte Mandeln (Krachmandeln)

Zutaten:

200g Mandeln
5 EL Zucker
150ml Wasser



Zucker und Wasser in einer beschichteten Pfanne aufkochen. Mandeln begeben und unter ständigen Rühren sprudelnd kochen, bis das Wasser verdampft ist und der Zucker sich krustig um die Mandeln geschlossen hat. In diesem Moment „kracht“ die Mandel, daher der Name. **ACHTUNG: SEHR HEISS!!**

Noch etwasiterrühren, bis der Zucker am Pfannenboden schwach karamellisiert ist. Sofort auf ein geöltes Backblech schütten – ausbreiten – und die Mandeln möglichst einzeln auseinandernehmen. Sobald die Mandeln kalt sind, kann man sie in Säckchen abfüllen.

Gutes Gelingen!

Kokosbuserl

Zutaten:

4 Eiweiß
140g Staubzucker
200g Kokosflocken



Eiweiß sehr steif schlagen, Staubzucker löffelweise dazugeben und Kokosflocken unterrühren. Mit 2 Löffeln kleine Kokoshäufchen auf das Blech setzen und bei 160 Grad backen. (Bis die Spitzen braun werden – ca. 20 Min.)

Gutes Gelingen!

Lebkuchen

1 kg Kuchenmehl
1 Packung Staubzucker (=500 g)
2 Esslöffel Lebkuchengewürz
2 Esslöffel Kakaopulver
ca. 20 dag Honig
5 dag Butter
2 gestrichene Teelöffel Natron
schwach $\frac{1}{4}$ l Milch
1 – 2 Handvoll gemahlene Haselnüsse



Die Butter zergehen lassen und den Honig einrühren. (**Achtung:** die Butter darf nicht heiß werden). Mehl, Staubzucker, Lebkuchengewürz, Kakaopulver und Natron vermischen. Anschließend das Butter-Honig-Gemisch, die Nüsse und dann die Milch untermischen und zu einem Teig vermengen.

Der Teig muss dick ausgerollt werden (ca. 0,5 cm). Die Formen mit Dotter bestreichen und ca. 15 Min. bei 170 Grad backen.

Gutes Gelingen!

Nussecken



Zutaten:

250 g Mehl
1 TL Backpulver
125 g Zucker
1 TL Vanillezucker
2 Eigelb
130 g Margarine
200 g Zucker
1 TL Vanillezucker
4 EL Wasser, kalt
200 g Margarine
300 g Mandeln, gerieben
100 g Mandeln gehackt
2 EL Rum
2 Eiweiß
200 g Schokoglasur/Kuvertüre

Für den Teig der Nussecken zunächst Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Backpulver mischen. 125 g Zucker und 1 TL Vanillezucker mischen und zum Mehl in die Schüssel geben. Eier trennen. Das Eiweiß für später aufbewahren. Eigelb zum Mehl in die Schüssel geben. 130 g kalte Margarine in Flöckchen schneiden und zum Mehl geben. Alles zu einem Mürbeteig kneten. Mürbeteig in Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen. Mürbeteig aus der Folie wickeln und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mürbeteig mit leicht bemehlten Händen flach drücken. Die Klarsichtfolie wieder auf den Teig legen. So lässt sich der Mürbeteig einfach ausrollen, ohne an der Teigrolle zu kleben. Den Mürbeteig dünn ausrollen und die Klarsichtfolie wieder vom Teig ziehen. Backofen auf 180° vorheizen.

In einem kleinen Topf 200 g Zucker geben und mit 1 TL Vanillezucker mischen. Wasser zugießen und umrühren. 200 g Margarine in den Topf geben und alles unter Rühren mit dem Kochlöffel einmal kurz aufkochen, bis die Margarine geschmolzen ist. Den Topf vom Herd nehmen. Geriebene Mandeln in die geschmolzene Margarine rühren und gehackte Mandeln zufügen. Zum Schluss Rum unter die Masse rühren und abkühlen lassen. Eiweiß möglichst steif schlagen. Eiweiß nach und nach unter die Mandelmasse heben. Mandelmasse gleichmäßig auf den Mürbeteig für die Nussecken verstreichen. Das Blech mit den Nussecken auf die mittlere Schiene schieben und im vorgeheizten Ofen bei 180° in ca. 25 Minuten goldgelb backen. Den Teig auf dem Blech lassen und noch warm in Quadrate schneiden. Die Quadrate noch einmal durchschneiden, so dass Dreiecke entstehen. Die Nussecken auf dem Backblech ganz auskühlen lassen, damit sie beim Herunternehmen nicht durchbrechen.

In einem kleinen Topf etwas Wasser erwärmen, aber nicht kochen lassen. Eine passende Schüssel auf den Topf stellen. Kuvertüre in Stücke brechen und in die Schüssel legen. Kuvertüre unter Rühren im Wasserbad schmelzen. Die Nussecken mit den Ecken in die Kuvertüre tauchen und zum Trocknen auf ein Kuchengitter legen.

Orangen-Schokolade-Plätzchen

Zutaten:

200g Mehl
60g Maizena
½ Teelöffel Backpulver
100g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
Schale einer Bio-Orange
1 Ei
120g Butter
100g Bitterschokolade



Schokolade fein hacken, Mehl mit Backpulver und Maizena vermengen und weiche Butter und die restlichen Zutaten zugeben. Mit dem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Teig auf der Arbeitsfläche rasch zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig ca. 2 cm dicke Rollen formen, breitdrücken und kalt stellen bis der Teig hart wird. Mit einem scharfen Messer in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Blech legen. Bei 170 Grad Heißluft ca. 10 Min. backen.

Gutes Gelingen!

Rumkugeln

Zutaten:

10 dag Haselnüsse
12 dag Kokosette
10 dag Butter oder Thea
10 dag Staubzucker
1 Pkg Vanillin-Zucker
10 dag geriebene Schokolade
4-5 EL Rum



Zum Wälzen:

Streusel oder Kokosette

Haselnüsse und Kokosette leicht anrösten und auskühlen lassen.
Butter schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Schokolade und Rum unterrühren. Danach Nüsse und Kokosette dazugeben und zu einer geschmeidigen Masse verrühren.
Daraus kleine Kugeln formen, in Streusel oder Kokosette wälzen und kalt stellen.

Gutes Gelingen!
vanillekipferln

56 dag Mehl
20 dag Haselnüsse
14 dag Staubzucker
40 dag Butter
etwas Salz
4 Dotter

Walnussbuserl:

Zutaten:

4 Eiweiß
200 g Staubzucker
1 EL Vanillezucker
400 g Walnuskerne



Walnuskerne grob zerkleinern. Eiweiß steif schlagen und den Zucker und den Vanillezucker löffelweise hineinmischen. Über Dampf weitermischen bis die Masse glänzt, Nüsse unterheben und mit einem Teelöffel Häufchen auf ein vorbereitetes Blech setzen.
Bei 140 ° backen.

Schoko Cornflakes-Kekse

Zutaten:

150 g dunkle Schokolade
100 g Milkschokolade
20g Ceres oder Margarine
1 Pkg Vanillezucker
100g Cornflakes
Konfekthüllen



Ceres und Schokolade über Dampf schmelzen. Die zerstossenen Cornflakes und den Vanillezucker in die geschmolzene Masse geben und gut durchrühren. Die Konfekthüllen mit der Masse füllen und erkalten lassen.

Gutes Gelingen!