Kokosmakronen

einfache Weihnachtsplätzchen nach altem ostpreußischen Rezept von Oma

Zutaten für 1 Portionen:

2	Eiweiß
140 g	Zucker
100 g	Kokosraspel
evtl.	Rum-Aroma
evtl.	Vanillearoma
evtl.	Aroma, (Zitronenaroma)

Arbeitszeit: ca. 10 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 20 Min.

Verfasser: Pia1975

Backofen auf 170 Grad vorheizen.
Das Eiweiß sehr steif schlagen (sollte man damit Probleme haben, eine Prise Salz einrieseln lassen).
Zucker einrühren und die Kokosflocken unterheben.
Je nach Geschmack Rum-, Vanille- oder Zitronenaroma zufügen oder pur genießen.
15 bis 20 Minuten hellbraunbacken.

Haselnuss - Zimt - Kugeln mit leichtem Orangengeschmack

Weihnachtsplätzchen, ergibtca. 30 Stück

Zutaten für 1 Portionen:

200 g	Haselnüsse, feingerieben
50 g	Mandel(n), feingerieben
1 großes	Ei(er)
90 g	Zucker
1	Orange(n), davon der Abrieb
1 TL	Zimt

Verfasser: Eiswürfelchen

Alle Zutaten gut vermengen, so dass eine formbare Paste entsteht. Mit feuchten Händen walnussgroße Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Bei 180°C ca. 25-30 Minuten lang backen. Die Oberfläche sollte leicht aufgerissen sein.

Die Plätzchenlassensichgutmitanderen Nusssorten variieren.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Heidesand mit Meersalz

Zutaten für 80 Stück

300 Gramm Butter
400 Gramm Mehl
175 Gramm Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL grobes Meersalz
2 EL Zucker (zum Wälzen)
1 Prise Orange-Back (Schwartau)

Zubereitung

Die Butter in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen und leicht bräunen lassen. Dadurch bekommt der Teig ein besonders feines, leicht karamelliges Aroma. Die Butter abkühlen und wieder fest werden lassen.

Die kalte Butter mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Orange-Back und Salz dazugeben und zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu viereckigen Stangen (3 x 3 x 20 cm) formen und in Zucker wälzen. Die Teigstangen in Frischhaltefolie gewickelt für etwa 30 Minuten kalt stellen.

Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen. Die Teigstangen mit einem scharfen Messer in etwa 8 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben vorsichtig mit etwas Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Die Plätzchen im Ofen etwa 12-15 Minuten hellbraun backen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen

Vanillekipferln

Zutaten für 70 Stück

200 Gramm Mehl
80 Gramm Zucker
175 Gramm Butter (kalt)
2 Eigelb
100 Gramm Mandeln (geschält, gemahlen)
Vanilleschoten-Mark (von 1 Vanilleschote)
1 Prise Salz
10 Päckchen Bourbon-Vanillezucker(zum Wälzen)

Zubereitung

Mehl, Zucker, Butterflöckchen, Eigelb, Mandeln, Vanillemark und Salz zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig 2 lange Rollen formen und in Frischhaltefolie gewickelt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen. Die Teigrollen portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen und in je 35 Scheiben schneiden. Jedes Teigstück mit den Händen zuerst zu einer Kugel, dann zu einer etwa 5 cm langen, an den Enden spitz zulaufenden kleinen Rolle formen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Dabei die kleinen Rollen zu einem Hörnchen biegen.

Ein zarter und fettreicher Plätzchenteig – wie der von Kipferln – muss immer gut gekühlt sein, damit sie gut formbar sind und beim Backen nicht verlaufen. Am besten vor dem Backen noch einmal kurz in den Kühlschrank stellen. Die Kipferln im Backofen etwa 15 Minuten backen (die Kipferln sollen hell bleiben).

Den Vanillezucker in einen tiefen Teller geben. Die Kipferln vom Backblech nehmen und noch warm mit 2 Teelöffeln im Vanillezucker wälzen. Dabei vorsichtig arbeiten,

da die Kipferln sehr mürbe sind. Die Kipferln auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.