# Weihnaxplätzerl

von Willi für Lisa & Bernd (1)

## • Orangenstangerl

Marzipan, Puderzucker & Eigelb verschlagen. Die weiche Butter & Orangenschale zufügen, mit dem Mehl & der Speisestärke verrühren...

Backbleche dünn fetten, mit Spritzsack (Stern-Tülle) 4 cm lange Stäbchen nicht zu eng auftragen, bei 175° ca. 15 min goldgelb backen. 50 % mit Gelee bestreichen. Rest ist klar, oder?

100 g Marzipanrohmasse, 4 Eigelb, 175 g Butter, geriebene Orangenschale, 150 g Mehl & 100 g Stärke, 4 EL Johannisbeergelee o.ä. und dunkle Kuvertüre zum Verzieren

## • Mandelschnitten

Den Mürbteig rasch verkneten und kalt stellen. Zitronat mit Wein befeuchten, Rest austrinken...

Backblech dünn fetten, Teig ausrollen, Zutaten für Belag (außer Eigelb) mischen und verteilen, Eigelbe & 3 EL br. Zucker verquirlen, auf Belag verstreichen und 20 – 30 min bei 175° backen.

Mürbteig: 250 g Mehl, 190 g Butter, 65 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz ~ Belag: 250 g brauner Zucker, Zimt, Zitrone Saft+Schale, 250 g gem. Mandeln, 30 g Zitronat & Weißwein | 3 Eigelb

## • Vanillekipferl

Zutaten für den Teig mit den Knethaken verarbeiten, Kugel formen, 1 Stunde durchkühlen... dann rasch zu kleinfingerdicken Rollen walken, in 7 cm lange Stücke teilen, Hörnchen formen.

175° 15 min, gleich vom Blech lösen, lauwarm im Zucker wälzen (also die Kipferl, nicht Bernd).

für den Mandelmürbteig: 1 Eigelb, 100 g gemahlene Mandeln, 250 g Mehl, 100 g Zucker, 175 g Butter ~ für die fertig gebackenen Kipferl: Mischung aus Puder-/Vanillezucker

Mein Spezl is nämlich schon von Haus aus süß: exzessiver 'Manner-Schnitten'-Missbrauch!

PS → Backzeiten & -art (Umluft...) ohne Gewähr, aber die Hausfrau hat das ja im Gefühl!

# Weihnaxplätzerl

von Willi für Lisa & Bernd (2)

## • Florentiner

Orangeat & Zitronat fein hacken, die Butter in einem Topf zerlassen > Mandeln anschwitzen, Zitrusschalen, Zucker, Sahne & Mehl zufügen...

Masse aufkochen, 3 min leicht dicklich rühren. Auf Backpapier kleine Häufchen setzen (also: von der Masse!), bei 175° gut 15 min backen... erkaltete Böden mit der Kuvertüre bestreichen.

30 g Butter, 100 g selbst gehobelte Mandeln, je 35 bis 50 g Zitronat & Orangeat, 2 EL Vanillezucker und 100 g Zucker, 0,2 l Sahne, 60 g Mehl
Böden: 200 g Zartbitter-Kuvertüre

## • Schokoladenbrot

Backblech fetten und Herd auf 175° vorheizen. Butter cremig rühren, mit Zucker weiß schlagen und Eier einzeln jeweils 1 Minute (!) unterrühren.

Mehl, Nüsse & Schokolade mischen und unterheben, auf Blech streichen und 20 min backen, abgekühlt mit K. bestreichen – mit P. bestreuen.

250 g Butter, 200 g Zucker & 6 Eier, 250 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln, 250 g geraspelte dunkle Schokolade, 100 g Mehl | on top: Zartbitter-Kuvertüre und Pistazien

## • Spitzbuben

Zutaten für den Teig mit den Knethaken verarbeiten, Kugel formen, 1 Stunde durchkühlen... dann auf bemehlter Fläche 3 mm dick walken, Formen ausstechen: eine Hälfte mit Loch in der Mitte und eventuell bissl kleiner; schaut gut aus.

Goldgelb backen (sind rasch fertig und härten später nach), sofort noch auf dem Blech lösen. Erkalten lassen. Gelee mit etwas Rum verrühren.
Auf die Hälfte der Plättchen ohne Loch jeweils ein Batzerl Gelee spritzen, die andere mit Puderzucker bestreuen (ersatzweise mit Guss bestreichen) und auf aufs Gelee drücken.

für den Mürbteig (mir reicht auch die Hälfte...): 4 Eigelb, 600 g Mehl, 400 g Butter, 200 g Puderzucker & 200 g Marzipan-Rohmasse | rotes Fruchtgelee, Rum (Zitronenguss?!)

Jetzt wünsch ich Euch nur noch stressfreies gutes Gelingen und fröhliche Weihnachten...