

Lieblingsrezepte zur Adventzeit

Teegebäck (Gitti Küsterarent, Thüle)

Zutaten: 500 g Weizenmehl
2 Teel. Backpulver
150 g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 Eier
250 g Butter oder Margarine

Zubereitung: Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig ca. 1 cm d eine Seite mit Sahne bestreichen. Die mit Sahne bestrichene Seite in Zucker und ca. 10 Minuten bei 180°C backen.



Kulleraugen (Mechthild Schulte, Thüle)

Zutaten: 400 Mehl
2 Teel. Backpulver
200 g Zucker
2 P. Vanillezucker
300 g Margarine
6 Eigelb

Zubereitung: Die Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten. Aus dem Teig kleine Kugeln formen. Eine Vertiefung in die Mitte drücken und mit rotem Gelee füllen. Bei 180°C ca. 150 Minuten backen.

Kernige Plätzchen (Doris Scherf, Thüle)

Zutaten: 500 g Köllns Kernige
250 g Butter
200 g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 – 3 Eier
1 Teel. Backpulver
50 g Mehl

Zubereitung: Fett kochend heiß werden lassen, Köllns Kernige dazugeben & erkalten lassen. Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen, mit Mehl & Backpulver unter die erkaltete Masse geben. Mit 2 Teelöffeln flache Plätzchen auf das Blech setzten. Bei 180°C ca. 15 Min. hellgelb und noch weich backen.

Mamas Plätzchen aus Polen

Zutaten: 125 gr. Schweineschmalz
125 gr. Margarine
500 gr. Mehl

2 Würfel Hefe
200 gr. Sahne
Marmelade

Zubereitung: Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und runde Formen ca. 8 cm ausstechen. Darauf 1 Teelöffel Marmelade und die Seiten hochziehen und zusammen drücken. Abbacken und nach Erkalten mit Puderzucker und Zitrone beträufeln. Bei 160° C ca. 15 Min. backen.

Schoko-Crossies

Zutaten: 3 Tafeln Schokolade
150 g Kokosflocken und 100 g Cornflakes
1 Rum Aroma
3 Stück Palmin

Zubereitung: Die Tafeln Schokolade (ich nehme gerne dunkle Schokoladen, gute Verwertung für Nikolaus & Co ☺) im Wasserbad schmelzen. Von der Platte nehmen. Die Kokosflocken, Rum Aroma und das zerlassene Palmin dazurühren. Klein gebröselte Corn-Flakes unterrühren, bis eine feste Masse entstanden ist. Mit einem Löffel Portionsweise auf Backpapier geben und erkalten lassen. Im Kühlschrank geht es schneller!

Diabetikergebäck

Der Zucker wurde gegen Fruchtzucker ausgetauscht, was für Diabetiker wichtig ist. Magerquark und Margarine sind auch in der cholesterinarmen Ernährung erlaubt.

Grundteig – Mürbeteigplätzchen (auch Mürbeteiggewürzplätzchen)

Zutaten: 250 g Weizenmehl (Type 1050)
70 g Fruchtzucker
3 g Vanillinpulver oder 1 g Schote
50 g Hühnerei (1 Ei)
100 g Magerquark
80 g Margarine (z.B. Sonnenblumenmargarine)

Varianten: Zugabe von Lebkuchengewürz an Stelle des Vanillegewürz bei Mürbeteiggewürzplätzchen. Lecker sind die Plätzchen auch mit Zimt oder Bittermandelaroma.

Zubereitung: Fruchtzucker mit Ei, Quark, Margarine und Vanillinpulver in einer Schüssel verrühren. Mehl dazugeben und zu einem festen Teig verkneten. 1 Stunde kühl stellen. Aus dem Teig kann man beispielsweise eine Rolle formen und Scheiben abschneiden oder Kugeln formen oder den ausgerollten Teig ausstechen.

Tipps: Der Mürbegrundteig lässt sich auch zu Obstbodenteig verarbeiten. Zur cholesterinarmen Ernährung das Ei durch 12,5 g Becel - Dotter frei ersetzen. Dabei auf den Flüssigkeitsgehalt des Quarks achten, der Teig kann sonst zu feucht werden.