

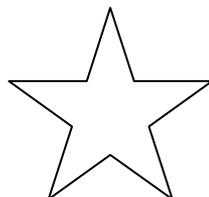
Schneetaler

Zutaten (für 40 Stück): 50g Puderzucker (gesiebt), 1 Pk. Vanillezucker

Für den Teig: 200g Marzipan-Rohmasse, 75g Puderzucker (gesiebt), 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Tropfen Bittermandel-Aroma, 1 Ei, 250-300g Walnußkerne (gemahlen)

1. Zutaten für den Teig zu einer glatten Masse verkneten, dabei nur soviel Walnüsse verwenden, dass der Teig nicht mehr klebt. Den Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsplatte ca. 1cm dick ausrollen. Kreise (3,5 cm Durchmesser) ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

2. Bei 180°C ca. 10-12 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit einer Mischung aus Puder- und Vanillezucker bestäuben.



Mürbeteigplätzchen

Zutaten I: 300 g Mehl, 1 Pr. Salz, 180 g Butter oder Margarine, 100 g Zucker, 1 kleines Ei, 1 Pk. Vanillinzucker oder Mark von 1/2 Vanilleschote oder fein geriebene Schale von 1/2 Zitrone

Zutaten II: 250 g Mehl, 1 Pr. Salz, 100 g Butter oder Margarine, 65 g Zucker, 1 kleines Ei, 1 Pk. Vanillinzucker oder Mark von 1/2 Vanilleschote oder fein geriebene Schale von 1/2 Zitrone

Mürbeteig ist der Basisteig für eine Vielzahl von Plätzchen, für die der Teig ausgerollt und anschließend mit Förmchen oder Gläsern ausgestochen wird. Sie werden allgemein als Butterplätzchen bezeichnet. Für die Herstellung gibt es drei verschiedene Methoden:

1. Das Mehl mit Salz auf die Arbeitsfläche häufen. Fett in Flöckchen auf dem Rand verteilen. In die Mitte des Mehlbergs eine Mulde drücken. Zucker und Ei hinein geben. Gewürze nach Wahl dazugeben. Alles rasch mit einem großen Messer verhacken, dann mit kühlen Händen verkneten.

2. Erst das Mehl, dann die übrigen Zutaten in eine hochwandige Schüssel geben. Mit den Knethaken des Elektroquirls alle Zutaten bei niedrigster Schaltstufe vermengen.

3. Das Mehl in die Schüssel der Teigrührmaschine geben, die übrigen Zutaten zugeben. Alles bei niedrigster Laufgeschwindigkeit mit dem großen Knethaken verkneten.

Bei geringen Teigmengen ist die erste Methode sowohl vom Zeitaufwand als auch von der Qualität her den beiden übrigen Methoden ebenbürtig, wenn man den Auf- und Abbau der Maschinen und deren Reinigung mit berücksichtigt. Bei sehr großen Teigmengen ist die letzte Methode die rationellste.

Feinstes Butterspritzgebäck

Zutaten für 200 Stück:

900 g Butter, 300 g Puderzucker, 2 Eier, 900 g Mehl Type 405 oder 550, 100 g Mondamin, als Dekor: 100 g dunkle Kuvertüre

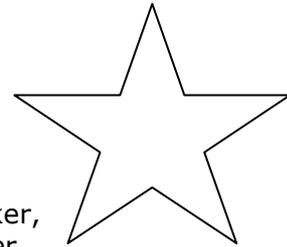
Der Puderzucker wird gesiebt und mit der Butter, der Prise Salz und dem Vanillezucker in eine Schüssel gegeben. Mit dem Mixer gut schaumig rühren, dabei die Eier nach und nach mit unterrühren. Das Mehl mit dem Stärkepulver mischen und dann vorsichtig mit dem Holzlöffel unter die Butterschaum-Masse heben. Backbleche mit Backpapier auslegen, dann mit dem Spritzbeutel mit einer 8er Sterntülle oder der Gebäckspritze die Plätzchen aufs Papier bringen. Auf mittlerer Schiene bei etwa 180 °C ungefähr 8-10 Minuten backen bis die Plätzchen goldgelb sind.

Die abgekühlten Plätzchen kann man noch zur Hälfte mit flüssiger Kuvertüre überziehen (Kuvertüre im Wasserbad auflösen, ca 31°C - nicht heißer da sich sonst die Kakaobutter in der Kuvertüre nach oben absetzt beim Erkalten, die Schokolade wird dann grau. Ist die Kuvertüre zu kalt, dann hat sie nach dem Festwerden keinen Glanz).

Vanillekipferl

Zutaten für etwa 50 Stück:

1 Vanilleschote, 100 g geschälte Mandeln, 280 g Mehl, 90 g Zucker, 1 Messerspitze Salz, 200 g weiche Butter, 2 Eigelbe, Vanillezucker aus dem Mark einer Vanilleschote, 150 g Zucker



Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen. Die Mandeln sehr fein mahlen und mit dem Mehl, dem Zucker, dem Salz, dem Vanillemark und der Butter in Flöckchen auf der Arbeitsplatte mit einem großen Messer durchhacken, die Eigelbe dazugeben und einen Teig kneten, in Folie gewickelt kühl stellen.

Aus dem Teig eine Rolle formen und aus dieser 50 gleich große Stücke schneiden. Den Backofen auf 190 °C vorheizen.

Aus den Teigstücken kleine, spitz zulaufende Röllchen und diese zu Hörnchen formen und auf das ungefettete Backblech legen. Auf der mittleren Schiebeleiste in etwa 12 Minuten hellbraun backen. Die Kipferl noch warm in den Vanillezucker wenden.

Streuselplätzchen

Zutaten für 70 Stück: 300 g Mehl, 100 g feiner Zucker, 1 Pk. Vanillinzucker, 1 Pr. Salz, 1 Ei, 200 g Butter oder Margarine

Für die Streusel: 5 g Mehl, 50 g feiner Zucker, 1 Pk. Vanillinzucker, 1/2 TL Zimt, 50 g Butter oder Margarine

Ideales Rezept für eilige Bäckerinnen. Das Mehl auf eine Arbeitsplatte häufen. Den Zucker, Vanillinzucker, Salz, das Ei und das in Flöckchen zerteilte Fett darauf geben. Alle Zutaten rasch zum Teig verkneten. Auf einem mit Backpapier belegtem Blech ausrollen. Aus Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Zimt und Fett durch Kneten mit der Gabel Streusel bereiten. Die Teigplatte großzügig mit Wasser bepinseln, die Streusel darauf verteilen. Bei 200 °C in etwa 15 Minuten schön goldbraun backen.

Noch heiß diagonal in Rauten von 5 cm Kantenlänge schneiden. Wer will, kann zusätzlich noch etwas Zucker darauf streuen.

