

Mandel – Vanille - Kipferl (ein Blech)

Zutaten für 20 Plätzchen

- 160 g gemahlene Mandeln
- 100 g Margarine
- 2 Esslöffel Zucker
- 2 Eigelb
- 1/2 Vanilleschote (ausgekratztes Mark)
- 1 Messerspitze Backpulver

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

Zubereitung:

1. Backofen auf 160 °C Ober- Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Hand oder einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem Teig verkneten. Anschließend den Teig in einer Schüssel im Kühlschrank 30 Minuten kaltstellen.
3. Die Arbeitsfläche mit gemahlenden Mandeln bestreuen. Danach den Teig auf der Fläche zu einer Rolle formen, in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und zu Kipferln formen. Auf dem Backblech verteilen und im heißen Backofen ca. 15 Minuten backen.
4. Zuletzt auf dem Backblech auskühlen lassen.

Haferflockenplätzchen

Zutaten:

- 100 g Margarine
- 90 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 120 g Haferflocken
- 120 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 6 – 8 Esslöffel Milch, 1,5% Fett
- Zimt nach Geschmack

Zubereitungszeit: ca. 15 - 20 Minuten

Backzeit: ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze einstellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Hand oder einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem Teig verkneten.
3. Mit 2 Teelöffeln Nocken abstechen und auf das vorbereitete Backblech geben.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Spritzgebäck

Zutaten:

- 135 g Margarine
- 95 g Puderzucker
- 1 Ei (Größe L)
- 200 g Weizenvollkornmehl
- 1 g Zitronenabrieb
- 1 Prise Salz
- Evtl. etwas Wasser

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Backzeit: 10 – 15 Minuten

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160 C° Heißluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auskleiden.
2. Den Puderzucker sieben und zusammen mit der Margarine, dem Zitronenabrieb und Salz in einer Schüssel mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.
3. Das Ei beigeben und schaumig rühren.
4. Das Mehl sieben und mit der Puderzucker-Margarine-Masse verkneten. Wenn der Teig zu trocken ist, etwas Wasser hinzugeben.
5. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle einfüllen und beliebige Formen auf das vorbereitete Backblech geben.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 – 15 Minuten goldgelb backen.

Ingwerplätzchen

Zutaten für ca. 25 Stück:

- 250 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel gemahlene Vanille
- 2 Eier
- 25 g Zucker
- 100 g Margarine
- Salz
- 30 g frisch geriebener Ingwer (geschält gewogen)

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Mandeln, Backpulver und gemahlene Vanille in eine Schüssel geben und vermischen.
3. Die Eier mit einer Prise Salz und Zucker in einer Schüssel mit einem Handrührgerät cremig rühren. Die Margarine unterschlagen. Dann die Mandelmischung zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig anschließend 15 Minuten ruhen lassen.
4. Den Teig mit einem Esslöffel in 25 Portionen teilen. Diese jeweils zu Kugeln formen und mit etwas Abstand auf das vorbereitete Blech setzen. Die Kugeln anschließend mit einer Gabel zu flachen Kreisen drücken.
5. Die Plätzchen im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Dattel – Dinkel- Plätzchen (1 Blech) (vegan)

Zutaten:

- 130 g getrocknete Datteln
- 100 ml heißes Wasser
- 150 g Dinkelvollkornmehl
- 50g gemahlene Mandeln
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 2 EL Kakaopulver
- ½ Backpulver
- 1 ½ TL Lebkuchengewürz
- 80 g Margarine

Arbeitszeiten:

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 13 Minuten

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Getrocknete Datteln mit dem heißen Wasser pürieren.
3. Dinkelmehl, Haselnüsse, Backpulver und Lebkuchengewürz vermischen.
4. Dattelmus und Margarine dazugeben.
5. Mit den Händen verkneten.
6. Auf bemehlter Fläche 4 mm dünn ausrollen.
7. Kekse ausstechen und auf das Blech mit Backpapier legen.
8. Die Kekse im vorgeheizten Backofen ca. 12- 13 Minuten backen.