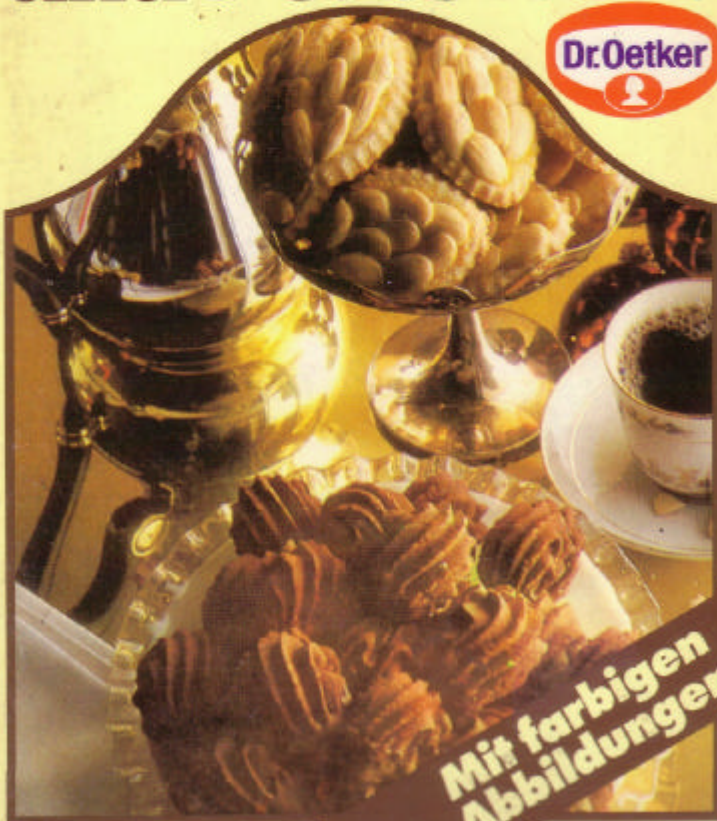


MOEWIG

Plätzchen Konfekt und Petits fours

Dr. Oetker



Mit farbigen
Abbildungen

Ob als Präsent

für liebe Freunde oder als
Leckerbissen für die Familie –
hausgemachte Plätzchen in allen
Geschmacksrichtungen,
köstliches Konfekt und auf der
Zunge zergehende Petits fours
finden immer großen Anklang.
Die zahlreichen Rezeptideen aus
der Dr. Oetker-Versuchsküche
begeistern sicherlich auch Sie!

Das farbige Kochbuch mit Rezeptgarantie

In dieser Reihe sind erschienen:

Knoblauch · Plätzchen, Konfekt und
Petits fours · Kochen und Backen mit
Heißluft · Die besten Suppenrezepte
Die besten Fischrezepte · Bunte Salate
Kochen für Zwei · Fondue · Kalte Küche
Selber backen leichtgemacht · Grillen
und überbacken · Obstkochbuch · Kleine
Gaumenfreuden · Die besten Rezepte aus
deutschen Ländern · Frohe Partys, kleine
Feste · Quark · Nudeln · Desserts · Die
besten Rezepte aus griechischen Ländern
Die besten Rezepte aus italienischen Ländern

DR.OETKER KOCHBUCH

Plätzchen Konfekt und Petits fours



MOEWIG

*Alle Rezepte wurden in der
Dr. Oetker-Versuchsküche ausprobiert und bieten die
Garantie für gutes Gelingen. Dr. Oetker-Kochbücher sind
deshalb Bestseller, weil die Rezepte mühelos
nachgekocht werden können.*

Verlag Arthur Moewig GmbH, Rastatt Copyright © by
Ceres Verlag Rudolf-August Oetker KG, Bielefeld
Umschlagfoto: Ceres Verlag
Fotos im Innenteil: Ceres Verlag
Verkaufspreis inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer
Printed in Germany 1987
Druck und Bindung: Eisner, Berlin
ISBN 3-8118-7446-2
(Kassette)

Inhalt

Vorwort	7
Plätzchen	9
Konfekt.	101
Petit fours.	133



Vorwort

Backen kann zu einer Leidenschaft werden, wenn man sich zuerst einmal mit den vielen Möglichkeiten, vertraut gemacht hat, wie Plätzchen in allen Geschmacksrichtungen, köstliches Konfekt und auf der Zunge zergehende Petit fours hergestellt werden. Das kann jede - auch noch so ungeübte - Hausfrau lernen. Mit den in diesem Buch veröffentlichten Rezeptideen und ein wenig Phantasie wird es Ihnen bestimmt gelingen, Ihre Familie immer wieder mit neuen Gebäck-Variationen zu überraschen. Versuchen Sie es doch einmal!

Plätzchen

Orangenplätzchen

175 g Butter
100g Zucker
1 Vanillinzucker
1 Ei
1 Fläschchen
Backöl Zitrone
300g Weizenmehl

Für den Teig
geschmeidig rühren, nach und nach

hinzugeben
sieben, 2/3 davon eßlöffelweise
unterrühren, mit dem Rest des Mehls
zu einem glatten Teig verkneten, kalt
stellen, dann knapp 1/2 cm dick
ausrollen, mit einer runden Form
(4 cm) ausstechen und auf ein
gefettetes Backblech legen,
in den vorgeheizten Ofen schieben
Strom: 175-200
Gas: 3-4
Backzeit: 10-15 Min

175g Puderzucker
4-5 EL
Orangenlikör

für den Guß
sieben, mit

glattrühren, bis eine dickflüssige
Masse entsteht, die erkalteten
Plätzchen damit bestreichen

kandierte
Orangenscheiben

in Stücke schneiden, die Plätzchen
damit garnieren.

Schokoknöpfchen

150 g Butter
150 g Zucker
2 Vanillinzucker
1/2 Fl. Rumaroma
2 Eier
200 g Weizenmehl

Für den Teig
geschmeidig rühren, nach und nach
und
hinzugeben
sieben, eßlöffelweise unterrühren, den
Teig in einen Spritzbeutel mit
gezackter Tülle füllen, Tupfen nicht zu
dicht nebeneinander auf ein Backblech
spritzen, in den vorgeheizten Backofen
schieben
Strom: 200-225
Gas: 4-5
Backzeit: Etwa 10 Minuten
sofort nach dem Backen die Plätzchen
vom Backblech lösen

200 g Schokolade
30 g Kokosfett

Kokosraspeln

für den Guß
in kleine Stücke brechen, mit
in einem kleinen Topf im Wasserbad
geschmeidig rühren, die erkalteten
Plätzchen auf der Unterseite damit
bestreichen, mit
bestreuen.

Mandelmürbchen

<i>125 g Butter</i>	geschmeidig rühren, nach und nach
<i>125 g gesiebten Puderzucker</i>	
<i>2 Vanillinzucker</i>	und
<i>Salz</i>	hinzugeben
<i>100g Weizenmehl</i>	sieben, eßlöffelweise mit
<i>100 g Haferflocken</i>	unterrühren, zuletzt
<i>100g abgezogene, gemahlene Mandeln</i>	unter den Teig heben, alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, auf die Tischplatte sieben, aus dem Teig 2 Rollen formen, jede in 30 Scheiben schneiden, diese zu Kugeln formen, auf ein gefettetes Backblech legen
<i>Weizenmehl</i>	
<i>100 g abgezogene Mandeln</i>	in
<i>Milch</i>	tauchen, in die Mitte jeder Teigkugel eine Mandel drücken
	das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben
	Strom: Etwa 175
	Gas: Etwa 2
	Backzeit: 12-15 Minuten.

Tatzen und Tupfen

Farbfoto auf Seite 33

250 g Butter	geschmeidig rühren, nach und nach
175 g Zucker	
1 Vanillinzucker	
1 Ei	unterrühren
175 g Weizenmehl	mit
175 g Speisestärke	mischen, sieben, eßlöffelweise unterrühren
75 g abgezogene, gemahlene Mandeln	unter den Teig rühren, diesen in einen Spritzebeutel (gezackte Tülle) füllen, in Form von kleinen Tatzen und Tupfen auf ein gefettetes Backblech spritzen, in den vorgeheizten Backofen schieben Strom: 175-200 Gas: 3-4 Backzeit: 10-15 Minuten die Tupfen mit
kandierte Kirschstückchen	garnieren
100 g Kuvertüre	in einem Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren 1/4 der Tatzen auf der glatten Seite dünn mit Kuvertüre bestreichen, mit unbe- strichenen Tatzen zusammensetzen 1/4 der Tatzen dünn mit
Aprikosen- Konfitüre	bestreichen, ebenfalls zusammensetzen, mit den Spitzen in Kuvertüre tauchen.

Terrassen

Farbfoto auf Seite 34

*300g Weizenmehl
2 gestrichenen TL
Backpulver*

*100 g Zucker
1 Vanillinzucker
1 Ei
150 g kalte Butter*

mit

mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken

hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten in Stücke schneiden, auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen den Teig dünn ausrollen, Plätzchen von gleicher Form, aber in drei verschiedenen Größen (die gleiche Anzahl von jeder Größe) ausstechen, auf ein Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben
Strom: 175-200 Gas: 3-4
Backzeit: 8-10 Minuten von je drei Plätzchen verschiedener Größe die beiden kleinen auf der Unterseite mit

*Gelee oder
Konfitüre (durch
ein Sieb gestrichen)*

Pudersucker

bestreichen, terrassenförmig auf das größte setzen, die Plätzchen mit bestäuben, mit einem Konfitüretüpfchen garnieren.

Sandhörnchen

<i>250 g Weizenmehl</i> <i>1 gestr. TL</i> <i>Backpulver</i>	<i>Für den Teig</i> mit mischen, auf die Tischplatte sieben, eine Vertiefung eindrücken
<i>75 g Zucker</i> <i>1 Vanillinzucker</i> <i>Salz</i> <i>1 Fl. Rumaroma</i> <i>2 Eßl. Wasser</i> <i>100 g kalte Butter</i>	und hineingeben in Stücke schneiden, daraufgeben, mit Mehl bedecken von der Mitte aus schnell zu einem glatten Teig verkneten und eine Zeitlang kalt stellen aus dem Teig daumendicke Rollen formen, in etwa 2 cm lange Stücke schneiden, diese zu 6 cm langen Rollen formen, in
<i>grogen Zucker</i>	drücken, als Hörnchen auf ein Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben Strom: 175-200 Gas: 3-4 Backzeit: Etwa 10 Minuten
<i>25 g Schokolade</i> <i>Kokosfett</i>	<i>für den Guß</i> zerkleinern, mit in einem Topf im Wasserbad geschmeidig rühren, die Hörnchen an den Enden mit dem Guß bestreichen.

Biskotten

3 Eigelb schaumig schlagen, nach und nach etwa die Hälfte von
140 g Zucker und
1 Vanillinzucker hinzugeben, so lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist
3 Eiweiß steif schlagen, nach und nach den Rest des Zuckers unterarbeiten
125 g Weizenmehl den Schnee auf die Eigelbcreme geben darüber sieben, unter die Eigelbcreme ziehen (nicht rühren), den Teig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen, Streifen auf ein mit Pergamentpapier belegtes Backblech spritzen, mit
Pudrzucker bestäuben
das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben
Strom: Etwa 200
Gas: Etwa 3
Backzeit: Etwa 10Minuten.

Springerle

2 Eier

200 g gesiebten

Puderzucker

1 Vanillinzucker

schaumig schlagen, nach und nach

hinzugeben, so lange schlagen, bis eine dicke, cremartige Masse entstanden ist mit

225 g Weizenmehl

1 Msp. Backpulver

mischen, sieben, so viel davon unter die Masse rühren, daß ein fester Brei entsteht, den Rest des Mehls auf die Tischplatte sieben, den Brei daraufgeben, mit Mehl bedecken, mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, noch bis zu hineinkneten

50 g Weizenmehl

den Teig etwa 1 cm dick ausrollen, Rechtecke in der Größe der Backmodels herausschneiden, diese bestäuben, den Teig in die Models drücken, sie dann abheben, in die aufgeprägten Rechtecke zerschneiden, die Springerle auf ein gefettetes, mit

Anissamen

bestreutes Backblech legen, in einem mäßig warmen Raum etwa 24 Stunden trocknen lassen (Bleche nicht aufeinandersetzen!) Backbleche in den vorgeheizten Backofen schieben

Strom: 125-150

Gas: 1-2

Backzeit: Etwa 30 Minuten

da die Oberfläche des Gebäcks weiß
bleiben soll, nach dem Aufgehen
(sobald sich ein kleiner Sockel gebildet
hat) ein kaltes Backblech oben in den
Backofen schieben
die Springerle nach dem Backen einige
Tage offen (nicht in einer Dose) an der
Luft stehenlassen, damit sie weich
werden, erst dann in eine Blechdose
geben und gut geschlossen
aufbewahren.

Mohnkränzchen

175 g Butter

100 g Zucker

1 Vanillinzucker

1 Ei

175 g Weizenmehl

75 g Speisestärke

100 g gemahlenem

Mohn

geschmeidig rühren, nach und nach

und hinzugeben

mischen, sieben, mit

vermischen, eßlöffelweise unterrühren,
den Teig in einen Spritzbeutel mit
gezackter Tülle füllen, Ringe
(Durchmesser etwa 4 ein) auf ein
Backblech spritzen, in den vorgeheizten
Backofen schieben Strom: 175-200
Gas: 3-4 Backzeit: Etwa 10 Minuten.

Marzipan-Kokossterne

Für die Marzipansterne

400g

Marzipanrohmasse etwa
2 mm dick auf

gesiebt

Puderzucker ausrollen, Sterne ausstechen, auf ein
gefettetes Backblech legen

für den Belag

1 Packung

Feingebäckmischung
(Kokosmakronen)

4 Eiweiß

mit
nach der Vorschrift auf der Packung
zubereiten, in einen Spritzbeutel mit
mittelgroßer gezackter Tülle füllen,
jeweils als Tuff auf die Marzipansterne
spritzen

50 g Belegkirschen

in Streifen schneiden, die Tuffs damit
garnieren, das Backblech in den
vorgeheizten Backofen schieben
Strom: Etwa 175
Gas: 2-3
Backzeit: 8-10 Minuten.

Früchteplätzchen

Für den Teig

1 Packung

Backmischung

Königskuchen 75 g

weiche Margarine 2

Eier

Früchtemischung

(aus der Packung)

30 g Hagelzucker

*30 g abgezogene,
gehackte Mandeln*

nach Packungsvorschrift zubereiten

und

vorsichtig unter den Teig rühren, mit 2 Teelöffeln walnußgroße Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen, in den vorgeheizten Backofen schieben

Strom: 175-200

Gas: 3-4

Backzeit: 10-15 Minuten

für den Guß

50 g zartbittere

Schokolade 1

Messerspitze

Kokosfett

in kleine Stücke brechen, mit

in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die erkalteten Plätzchen damit besprenkeln.

Brezeln, bunte

<i>250g Weizenmehl</i>	<i>Für den Teig</i>
<i>2gestr. Teel.</i>	mit
<i>Backpulver</i>	mischen, auf die Tischplatte sieben, eine Vertiefung eindrücken
<i>1 Vanillinzucker</i>	
<i>250 g Magerquark</i>	in Stücken hineingeben, mit Mehl bedecken und schnell zu einem glatten Teig verkneten, etwa 1/2 cm dick ausrollen, mehrfach übereinanderschlagen und ausrollen, noch zweimal wiederholen, den Teig über Nacht kalt stellen, etwa 1/2 cm dick ausrollen, in Streifen von 1/2 x 22 cm schneiden, zu Brezeln schlingen, auf ein mit Wasser abspültes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben Strom: 200-225 Gas: 4-5 Backzeit: Etwa 15 Minuten
<i>200 g kalte Butter</i>	
	<i>für den Guß</i>
<i>300 g zartbittere Schokolade</i>	in kleinen Stücken, mit im Wasserbad verrühren, die erkalteten Brezeln hineintauchen, mit
<i>75 g Kokosfett</i>	
<i>bunten Zuckerstreusel</i>	bestreuen.

Knusperwölkchen

1 Packung
Nußmakronengebäck

2 Eiweiß

1 Teel. Wasser

100 g Orangeat, fein
gewürfelt

2 gestr. Teel.

Lebkuchengewürz

4 Tropfen Backöl

Zitronen

25 Oblaten

(Durchmesser etwa
7cm)

Für den Teig
mit zusätzlich

nach Vorschrift auf der Packung einen
Teig zubereiten die Masse mit einem in
Wasser getauchten Messer bergförmig
auf

streichen, auf ein Backblech legen, in
den vorgeheizten Backofen schieben
Strom: 175-200

Gas: 3-4

Backzeit: 15-20 Minuten

30 g Puderzucker

2Eßl.

Rosenwasser

für den Guß
sieben, mit

verrühren, die noch warmen Plätzchen
damit bestreichen.

Prager Plätzchen

<i>375 g Weizenmehl</i>	<i>Für den Teig</i>
<i>1 gestrich. Teel.</i>	mit
<i>Backpulver</i>	mischen, auf die Tischplatte sieben und eine Vertiefung eindrücken
<i>50 g Zucker</i>	und
<i>1 Vanillinzucker</i>	hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten in
<i>3 Eigelb</i>	Stücken darauf geben, schnell zu einem glatten Teig verkneten, kalt stellen, danach dünn ausrollen, mit einer runden Form (4 cm Ø) ausstechen, auf ein Backblech legen
<i>250 g kalte Butter</i>	
<i>3 Eiweiß</i>	<i>für den Belag</i>
<i>200 g Puderzucker</i>	steif schlagen (ein Messerschnitt muß sichtbar bleiben)
	sieben, nach und nach unterschlagen die Masse in einen Spritzbeutel füllen, Tuffs auf die Teigplätzchen spritzen, mit
<i>75 g gehackten Mandeln</i>	bestreuen, von
<i>175 g verlesenen Korinthen</i>	in jedes Plätzchen einige hineindrücken und in den vorgeheizten Backofen schieben
	Strom: 175-200
	Gas: 3-4
	Backzeit: 10-15 Min.

Anisplätzchen

3 Eier schaumig schlagen, nach und nach
200 g Zucker
1 Vanillinzucker hinzugeben, so lange schlagen, bis eine dicke, cremartige Masse entstanden ist, nach etwa 15 Minuten
125 g Weizenmehl mit
125 g Speisestärke mischen, sieben, eßlöffelweise mit
15 g gemahlenem Anissamen unterrühren, mit 2 Teelöffeln Häufchen auf gefettete, mit bestäubte Backbleche setzen, (genügend Zwischenraum lassen!) über Nacht nebeneinander in einem warmen Raum trocknen lassen
Weizenmehl die Bleche am anderen Tag in den vorgeheizten Backofen schieben
Strom: 130-150
Gas: 1-2 Backzeit:
Etwa 35 Minuten.

Nußmöppchen

<i>150 g Butter</i>	<i>Für den Teig</i>
<i>175 g Zucker</i>	geschmeidig rühren, nach und nach
<i>1 Vanillinzucker</i>	
<i>1/2 Fl. Rumaroma</i>	und
<i>1 Ei</i>	hinzugeben
<i>250g Weizenmehl</i>	mit
<i>2gestrich. Teel.</i>	
<i>Backpulver</i>	mischen, 2/3 des Mehls eßlöffelweise unterrühren, den Teigbrei mit dem Rest des Mehls, und
<i>150 g Grieß</i>	
<i>100g gemahlene Haselnußkernen</i>	verkneten, den Teig eine Zeitlang kalt stellen, zu 2 cm dicken Rollen formen, in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, diese zu Kugeln formen, auf ein gefettetes Backblech legen, je einen von
<i>100g</i>	
<i>Haselnußkernen</i>	leicht in eine Kugel eindrücken, das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben
	Strom: 175-200
	Gas: 3-4
	Backzeit: 20-25 Min
	<i>für den Guß</i>
<i>fertige</i>	
<i>Schokoladenglasur</i>	im Wasserbad erhitzen, die Plätzchen damit besprenkeln.

Makronentörtchen

<i>200 g Weizenmehl</i>	mit
<i>1 gestrich. Teel.</i>	
<i>Backpulver</i>	mischen, auf die Tischplatte sieben, eine Vertiefung eindrücken
<i>75 g Zucker</i>	
<i>1 Vanillinzucker</i>	und
<i>4 Trpf. Zitronenöl</i>	hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem Brei verarbeiten in Stücken daraufgeben, einen glatten Teig kneten und dünn ausrollen, mit einer gezackten Form (6 cm) Plätzchen ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen <i>für den Belag</i>
<i>2 Eigelb</i>	
<i>100 g kalte Butter</i>	
<i>1 Packung</i>	
<i>Nußmakronen-gebäck</i>	mit
<i>2 Eiweiß</i>	und
<i>1 Teel. Wasser</i>	nach Vorschrift zubereiten, in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen, auf jedes Plätzchen einen Kranz spritzen
<i>4-5 Eßl.</i>	
<i>Aprikosen-marmelade</i>	verrühren, Tupfen in die Mitte der Plätzchen geben, das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben Strom: 175-200 Gas: 3-4 Backzeit: 15-18 Min.

Hütchen, gefüllte

125 g
Puderrucker,
125 g abgezogene,
gemahlene
Mandeln,
3 Tropfen
Bittermandelöl,
1 Eiweiß

Für die Füllung

die nebenstehenden Zutaten unter ständigem Rühren erwärmen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht, erkalten lassen, haselnußgroße Kugeln daraus formen

250g Weizenmehl
1 gestrich. Teel.
Backpulver

für den Teig

mit

mischen, auf die Tischplatte sieben, in eine Vertiefung

75 g Zucker
1 Vanillinzucker
1 Ei
125 g kalte Butter

und
geben
in Stücken daraufgeben, zu einem glatten Teig kneten, eine Zeitlang kalt stellen, dann dünn ausrollen, Plätzchen ausstechen, mit je einer Mandelkugel belegen, den Teigrand leicht anheben und einen „Dreispitz“ formen, die Hütchen auf ein Backblech legen

1 Eigelb
1 Eßl. Milch

mit
verschlagen, Gebäck damit bestreichen, Blech in den vorgeheizten Backofen schieben
Strom: 175-200
Gas: 3-4
Backzeit: 10-15 Min.

Walnußkugeln

<i>150g Weizenmehl</i>	<i>Für den Teig</i>
<i>1 gestr. Teel.</i>	mit
<i>Backpulver</i>	mischen, auf die Tischplatte sieben, eine Vertiefung eindrücken
<i>150g Grieß</i>	
<i>60 g Zucker</i>	
<i>Salz</i>	
<i>3-4 Eßl. Milch</i>	hineingeben
<i>150 g kalte Butter</i>	in Stücke schneiden, hinzufügen, mit Mehl bedecken, alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten und etwa 20 Minuten kalt stellen
	<i>für die Füllung</i>
<i>75 g gemahlene Walnußkerne</i>	mit
<i>50 g Zucker</i>	
<i>1 Teel. gemahlenem Zimt</i>	mischen aus dem Teig 30-35 walnußgroße Kugeln formen, flachdrücken, in die Mitte etwas Füllung geben, wieder zu Kugeln formen, erneut flachdrücken, auf ein Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben Strom: Etwa 200 Gas: Etwa 3 Backzeit: Etwa 20 Minuten.

Marzipanwürfel

<i>150g Weizenmehl</i>	<i>Für den Teig</i>
<i>1/2 gestr. Teel.</i>	mit
<i>Backpulver</i>	mischen, auf die Tischplatte sieben, eine Vertiefung eindrücken
<i>65 g Zucker</i>	
<i>1 Vanillinzucker</i>	
<i>1 Ei</i>	(die Hälfte des Eiweißes zurücklassen) hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten in Stücken daraufgeben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten und eine Zeitlang kalt stellen
<i>65 g kalte Butter</i>	den Teig in der Größe von 25 x 25 cm auf einem Backblech ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen, das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben, nur hellgelb backen Strom: 200-225 Gas: 3-4 Backzeit: 10-15 Minuten
<i>etwa 100 g.</i>	
<i>Aprikosenkonfitüre</i>	durch ein Sieb streichen, die gut ausgekühlte Gebäckplatte damit bestreichen

für den Belag
750 g Puderzucker sieben, mit
250g Marzipanrohmasse verkneten, auf
gesiebtetem Puderzucker in der Größe von 25 x 25 cm ausrollen
die Marzipanplatte auf die
Gebäckplatte legen, gut andrücken
mit einem Messerrücken oder kleinen
Förmchen Verzierungen eindrücken
die obere Seite mit dem
zurückgelassenen Eiweiß leicht
bestreichen
das Backblech auf die oberste Schiene
in den vorgeheizten Backofen
schieben, leicht überbacken
Strom: Etwa 250
Gas: Etwa 8
Backzeit: 10-15 Minuten
das Gebäck erkalten lassen, in Würfel
schneiden

für den Guß

etwa 200 g dunkle Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad
bei schwacher Hitze zu einer
geschmeidigen Masse verrühren, die
Marzipanwürfel bis zur Hälfte
hineintauchen.

Schokoladenstangen

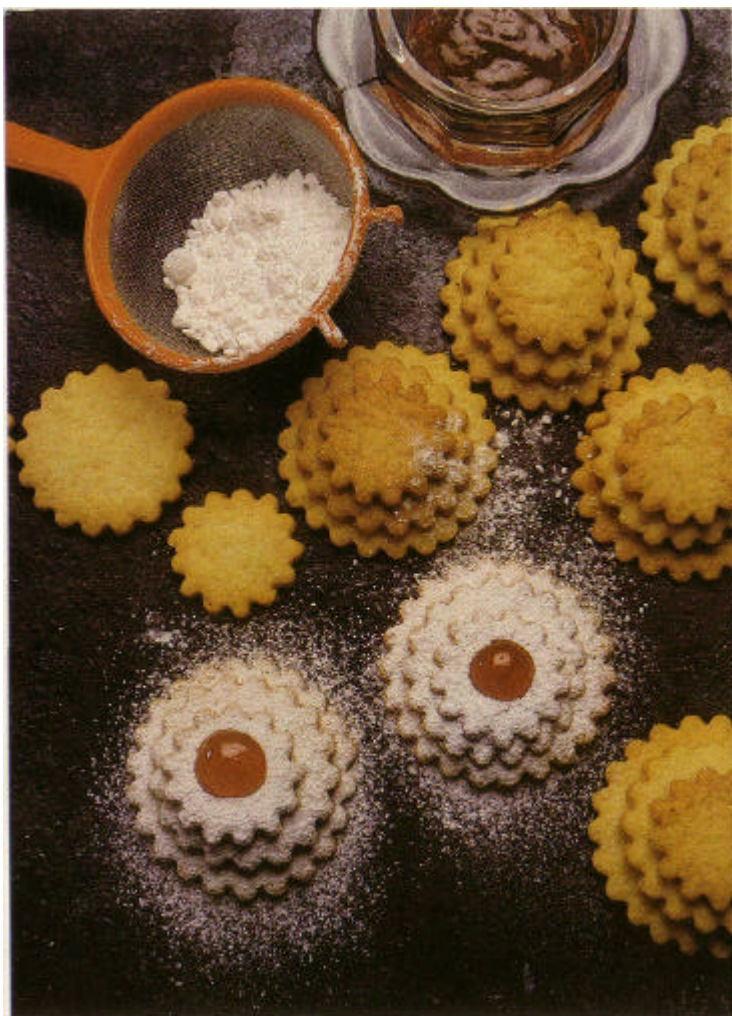
	<i>Für den Teig</i>
<i>1 Backmischung Butter-Spritzgebäck</i>	mit
<i>200 g Butter</i>	und
<i>1 Ei</i>	nach Vorschrift zubereiten und
<i>3 Eßl. Wasser</i>	
<i>100 g aufgelöste zartbittere Schokolade</i>	hinzufügen, den Teig in einen Spritzbeutel füllen, auf ein gefettetes Backblech jeweils zwei 5 cm lange Streifen nebeneinander, einen dritten daraufspritzen, in den vorgeheizten Backofen schieben Strom: 175-200 Gas: 3-4 Backzeit: Etwa 8 Min.
	<i>für die Füllung</i>
<i>2 Eßl. Orangenkonfitüre</i>	durch ein Sieb streichen, die Hälfte der erkalteten Stangen auf der Unterseite damit bestreichen, die übrigen mit der Unterseite darauflegen
	<i>für den Guß</i>
<i>75 g zartbittere Schokoladenstücke</i>	mit
<i>20 g Kokosfett</i>	im Wasserbad verrühren, jeweils ein Stangenende hineintauchen.

Kokosmakronen mit Quark

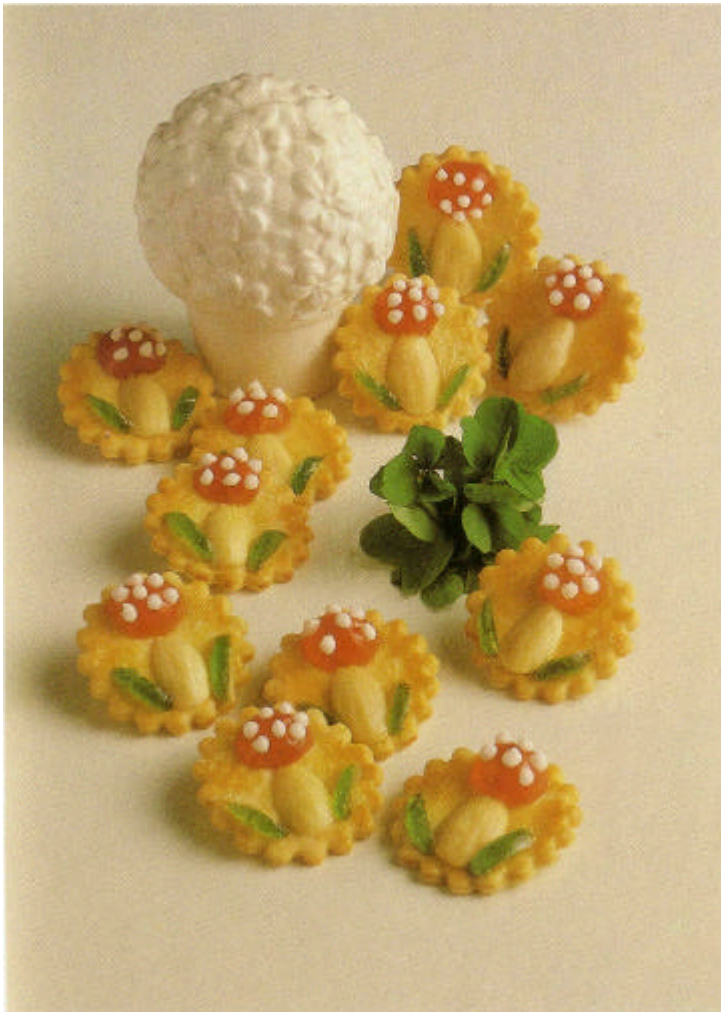
<i>4 Eiweiß</i>	<i>Für den Teig</i> steif schlagen, es muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt, nach und nach
<i>150 g Zucker</i>	
<i>1 Vanillinzucker</i>	darunterschlagen
<i>65 g Magerquark</i>	
<i>4 Tropfen</i>	
<i>Bittermandelöl</i>	vorsichtig unterrühren
<i>200g</i>	
<i>Kokosraspeln</i>	unterheben, mit 2 Teelöffeln auf ein gefettetes Backblech setzen, in den vorgeheizten Backofen schieben Strom: 200-225 Gas: 3-4 Backzeit: 10-15 Minuten
	<i>für den Guß</i>
<i>100 g dunkle Kuchenglasur</i>	nach Vorschrift auf dem Päckchen auflösen, die erkalteten Makronen jeweils zur Hälfte damit bestreichen.



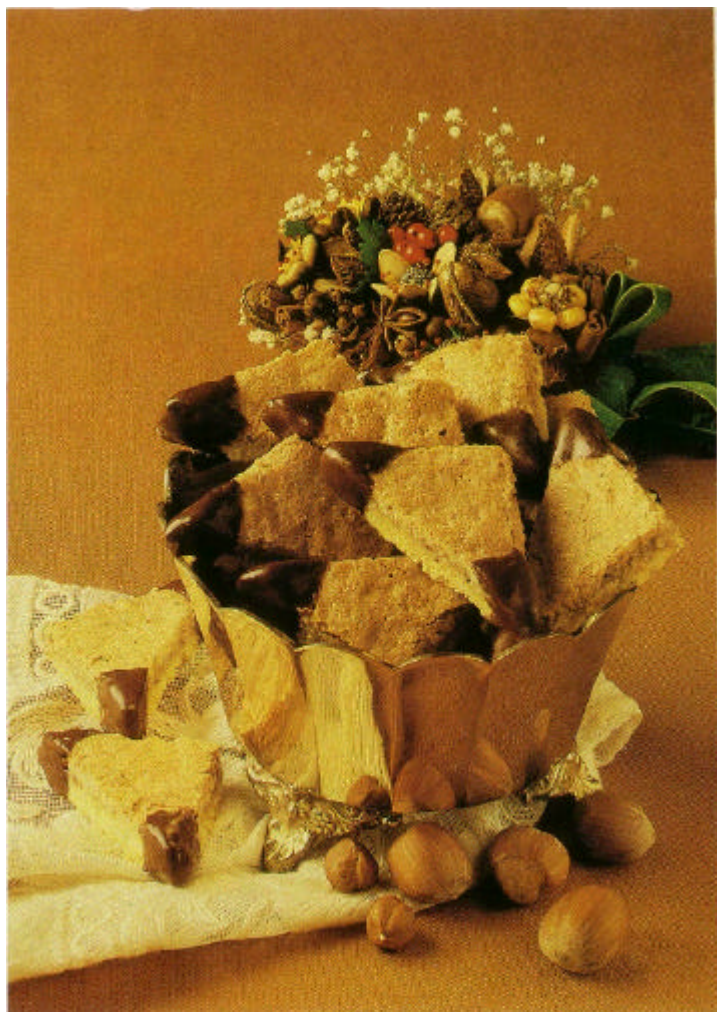
*Tatzen und Tuffen
Rezept auf Seite 13*



*Terrassen Rezept
auf Seite 14*



*Glückspilze Rezept
auf Seite 41*



*Nußbecken Rezept auf
Seite 57/58*



*Florentiner Plätzchen
Rezept auf Seite 61/62*



*Marzipan-Kosmakronen
Rezept auf Seite 73*



*Spritzgebäck
Rezept auf Seite 74*



*Spekulatius Rezept
auf Seite 89*

Glückspilze

Farbfoto auf Seite 35

<i>400 g Weizenmehl</i>	<i>Für den Teig</i>
<i>1/2 gestrich. Teel.</i>	<i>mit</i>
<i>Backpulver</i>	mischen, auf die Tischplatte sieben, eine Vertiefung eindrücken
<i>75 g Zucker</i>	
<i>1 Vanillinzucker</i>	
<i>Salz</i>	und
<i>2 Eier</i>	hineingeben, mit einem Teil des Mehls vermengen
<i>150 g kalte Butter</i>	in Stücken auf den Brei geben, mit Mehl bedecken und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, eine Zeitlang kalt stellen, dann 3 mm dick ausrollen, mit einer runden, gezackten Form ausstechen (5 cm), auf ein Backblech legen, mit bestreichen, mit
<i>Dosenmilch</i>	
<i>je 200 g Belegkirschen, rot und grün</i>	sowie
<i>100 g halbierten Mandeln</i>	in Form von Pilzen garnieren, in den vorgeheizten Ofen schieben
<i>50 g Puderzucker</i>	Strom: 175-200 Gas: 3-4 Backzeit: 10-12Min. mit etwas Wasser verrühren, mit der spritzfähigen Masse weiße Tupfen auf die Pilzhüte spritzen.

Baisers, bunte

<i>2 Eiweiß</i>	steif schlagen, es muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt, nach und nach $\frac{2}{3}$ von unterschlagen
<i>120 g Zucker</i> <i>1/2 Teel.</i> <i>Zitronensaft</i>	hinzufügen, den restlichen Zucker unterschlagen, den Eierschnee in Portionen teilen, mit
<i>Lebensmittelfarbe</i> <i>(rosa, grün)</i>	färben (evtl. einen Teil weiß lassen) den Eierschnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, verschiedene Formen (z. B. Kränze, Schleifen, Dreiecke, Quadrate) auf ein mit gefettetem Pergamentpapier belegtes Backblech spritzen, mit
<i>bunten</i> <i>Zuckerstreusel</i> <i>oder-perlen</i>	garnieren, das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben Strom: Etwa 100 Gas: Etwa 1 Backzeit: Etwa 1 1/2 Stunden danach den Backofen ausschalten, die Baisers noch weitere 10 Minuten im Ofen lassen.

Teegebäck

500 g Weizenmehl
2 gestr. Teel.
Backpulver

150 g Zucker
1 Vanillinzucker
2 Eier

250 g kalte Butter

Für den Teig
mit

mischen, auf die Tischplatte sieben, eine Vertiefung eindrücken

hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten in Stücke schneiden, auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten und eine Zeitlang kalt stellen aus diesem Teig verschiedene Plätzchen zubereiten

für Brezeln

bleistiftdicke Rollen formen, zu Brezeln legen, mit bestreichen, in drücken, auf ein Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben.

Milch
Zucker

*Konfitüre
Puderzucker*

für Fruchtplätzchen

den Teig dünn ausrollen, runde Plätzchen und Ringe in gleicher Größe ausstechen, auf ein Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben die erkalteten Plätzchen mit bestreichen, auf jedes einen mit bestäubten Ring legen

für gefüllte Plätzchen

den Teig dünn ausrollen, runde Plätzchen ausstechen, im vorgeheizten Backofen backen die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite mit bestreichen, die übrigen darauflegen, mit bestäuben

*Konfitüre
Puderzucker*

für Zucker- oder Mandelplätzchen

runde Formen benutzen, die Plätzchen mit bestreichen, mit

*Milch
Zucker oder
gehackten
Mandeln*

bestreuen, das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben
Strom: 175-200
Gas: Gas 3-4
Backzeit: Für jede s Gebäck 8-10 Minuten.

Baumkuchenspitzen

<i>200 g Butter</i>	<i>Für den Teig</i>
<i>200 g Zucker</i>	geschmeidig rühren, nach und nach
<i>1 Vanillinzucker</i>	
<i>2 Eier</i>	
<i>2 Eigelb</i>	
<i>3 Eßl. Weinbrand</i>	hinzugeben
<i>100g Weizenmehl</i>	
<i>50 g Speisestärke</i>	
<i>2 gestr. Teel.</i>	
<i>Backpulver</i>	mischen, sieben, eßlöffelweise unter den Teig rühren
<i>50 g abgezogene Mandeln</i>	unterrühren
<i>2 Eiweiß</i>	zu steifem Schnee schlagen, vorsichtig unter den Teig heben
	den gefetteten Boden einer Kastenform (30 x 11 cm) mit Pergamentpapier auslegen, 1 gut gehäuften Eßl. Teig gleichmäßig mit einem Pinsel darauf streichen, die Form auf dem Rost in den Backofen schieben (Abstand zwischen Grill und Teigschicht etwa 20 cm), die Teigschicht unter dem vorgeheizten Grill hellbraun backen
	Strom: Etwa 2 Minuten
	Gas: Etwa 2 Minuten

als zweite Schicht 1-2 Eßl. Teig auf die gebackene Schicht streichen, die Form wieder unter den Grill schieben, auf diese Weise zunächst die Hälfte des Teiges (6 Schichten) verarbeiten (die Einschubhöhe nach Möglichkeit verändern, daß der Abstand von etwa 20 cm zwischen Grill und Teigschicht bestehen bleibt) das fertige Gebäck mit einem Messer vorsichtig vom Rand der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, das Papier abziehen den restlichen Teig auf die gleiche Weise backen, die beiden Gebäckstücke erkalten lassen, jeweils der Länge nach halbieren, so daß vier Stangen entstehen diese dann so schneiden, daß Dreiecke (Spitzen) entstehen

für den Guß

*300 g zartbittere
Schokolade
etwas Kokosfett*

in Stücken, mit
in einem kleinen Topf im Wasserbad
verrühren, die Gebäckstücke mit einem
Holzstäbchen hineintauchen, auf ein
Pergamentpapier setzen

*etwas gesiebten
Puderzucker
etwas Eiweiß*

mit
verrühren, die Baumkuchenspitzen
damit verzieren.

Nußschnecken

<i>250g Weizenmehl</i>	<i>Für den Teig</i>
<i>1/2 gestr. Teel.</i>	mit
<i>Backpulver</i>	mischen, auf die Tischplatte sieben, eine Vertiefung eindrücken
<i>50 g Zucker</i>	und
<i>1 Vanillinzucker</i>	hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten in
<i>1 Ei</i>	Stücken daraufgehen, mit Mehl bedecken, alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten und eine Zeitlang kalt stellen
<i>125 g kalte Butter</i>	<i>für die Füllung</i>
<i>125 g gemahlene Haselnußkerne</i>	mit
<i>75 g Zucker</i>	
<i>1 Vanillinzucker</i>	
<i>1 Eiweiß</i>	und
<i>1/2 Eigelb</i>	zu einer geschmeidigen Masse verrühren
<i>2 Eßl. Weinbrand</i>	
<i>100g Rumrosinen</i>	sehr fein hacken, hinzufügen den Teig in 3 Teile teilen, jedes zu einem Rechteck von 30 x 25 cm ausrollen, die Füllung gleichmäßig auf den Teigstücken verstreichen, jedes Teil von der längeren Seite her aufrollen, so lange kalt stellen (am besten über Nacht), bis sie hart geworden sind.

*etwa 50 g Zucker
1/2 Teel. Zimt,
gemahlen*

*1/2 Eigelb
1 Eßl. Milch*

die Rollen in etwa 1/2 cm dicke
Scheiben schneiden
mit

mischen, die Scheiben jeweils mit einer
Seite hineindrücken, mit dieser Seite
auf ein mit gefettetem
Pergamentpapier belegtes Backblech
legen

mit
verschlagen, die Plätzchen damit
bestreichen, das Backblech in den
vorgeheizten Backofen schieben
Strom: 175-200
Gas: 3-4
Backzeit: 10-15 Minuten.

Plätzchen, gefüllte

1 Backmischung

Butter-

Spritzgebäck

150 g kalte Butter

1 Ei

2 Eßl. kaltes

Wasser

in eine Rührschüssel geben
in Stücken
und

hinzugeben, mit einem elektrischen
Handrührgerät mit Knethaken auf der
höchsten Stufe in etwa 3 Minuten zu
einer zusammenhängenden Masse
verarbeiten, auf die Tischplatte geben,
mit den Händen schnell zu einem glatten
Teig verkneten, den Teig kurze Zeit kalt
stellen, ausrollen, runde Plätzchen und
Ringe gleicher Größe ausstechen
(Durchmesser etwa 4 cm), auf ein
gefettetes Backblech legen, in den
vorgeheizten Backofen schieben
Strom: 175-200

Gas: 3-4

Backzeit: Etwa 12 Minuten
die erkalteten Plätzchen mit
bestreichen
die Ringe mit

rotem Gelee

gesiebttem

Puderzucker

(aus der Packung) bestäuben, auf jedes
Plätzchen einen Ring legen.

Schneetaler

300g Weizenmehl

auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken

100g Zucker

1 Vanillinzucker

*100g abgezogene,
gemahlene*

Mandeln

275 g kalte Butter

hineingeben

in Stücken, auf die Mandeln geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und eine Zeitlang kalt stellen, den Teig in kleinen Portionen dünn ausrollen, mit einer runden Form (4-5 cm) ausstechen, auf ein Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben

Strom: 175-200

Gas: 3-4

Backzeit: 8-10 Minuten

50-75 g gesiebten

Puderzucker

1 Vanillinzucker

mit

mischen, das erkaltete Gebäck damit bestäuben.

Weinplätzchen

<i>325 g Weizenmehl</i>	<i>Für den Teig</i> auf die Tischplatte sieben, eine Vertiefung eindrücken
<i>125 g Zucker</i>	und
<i>1 Vanillinzucker</i>	hineingeben, mit einem Teil des Mehls
<i>3 Eßl. Weißwein</i>	zu einem dicken Brei verarbeiten in
<i>200 g kalte Butter</i>	Stücken daraufgeben, mit Mehl bedecken, schnell zu einem glatten Teig verkneten und eine Zeitlang kalt stellen, den Teig etwa 3 mm dick ausrollen, mit einer runden Form (Durchmesser etwa 4 cm) ausstechen, auf ein Backblech legen
<i>2 Eiweiß</i>	<i>für den Belag</i> steif schlagen, (der Schnee muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt), die Teigplätzchen damit bestreichen
<i>60 g Zucker etwas gemahlenem Zimt</i>	mit
<i>abgezogenen, gehackten Mandeln</i>	mischen, die Plätzchen mit dem Zimtzucker und mit
	bestreuen, das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben Strom: 175-200 Gas: 3-4 Backzeit: 10-15 Minuten.

Kameruner

275g Weizenmehl
25 g Kakao
1 gestr. Teel.
Backpulver

125 g Zucker
2 Eier

125 g kalte Butter

Für den Teig
mit

mischen, auf die Tischplatte sieben,
eine Vertiefung eindrücken

hineingeben, mit einem Teil des Mehls
zu einem dicken Brei verarbeiten in
Stücken daraufgeben, mit Mehl
bedecken, von der Mitte aus schnell zu
einem glatten Teig verkneten und eine
Zeitlang kalt stellen den Teig 3-5 mm
dick ausrollen, Halbmonde ausstechen,
auf ein gefettetes Backblech legen, in
den vorgeheizten Backofen schieben
Strom: 175-200 Gas: 3-4 Backzeit: 8-
10 Minuten

100 g Schokolade
20 g Kokosfett

für den Guß
in kleine Stücke brechen, mit
in einem kleinen Topf im Wasserbad
zu einer geschmeidigen Masse
verrühren, das Gebäck mit dem Guß
bestreichen.

Linzer Plätzchen

<i>250g Weizenmehl</i>	auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken
<i>125 g Zucker</i>	
<i>1/2 Packung Citrobäck</i>	
<i>1 Packung Rumbäck</i>	
<i>2 Eigelb</i>	hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten in Stücken auf den Brei geben
<i>125 g kalte Butter</i>	
<i>100 g abgezogene gemahlene Mandeln</i>	darüberstreuen, mit Mehl bedecken, alle Zutaten schnell verkneten, Teig eine Zeitlang kalt stellen den Teig messerrückendick ausrollen, mit einer runden, gezackten Form (Durchmesser etwa 4 cm) Plätzchen ausstechen, auf ein Backblech legen
<i>2 Eiweiß</i>	verschlagen, die Plätzchen damit bestreichen, das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben Strom: Etwa 200 Gas: 3-4 Backzeit: Etwa 15 Minuten die erkalteten Plätzchen dünn mit
<i>Himbeer-Johannisbeergelee</i>	bestreichen, mit
<i>Zitronenglasur</i>	kleine Pünktchen daraufsetzen (oder umgekehrt)

Nußherzen

3 Eiweiß

250g Puderzucker

30 g feingehackter

Sukcade

250 g gemahlener

Haselnüssen

1 Packung

Rumback

Zucker

roten

Belegkirschen

steif schlagen, es muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt sieben, eßlöffelweise unterschlagen, die Masse teilen, eine Hälfte mit

vermengen, gut durchkneten, auf der mit bestreuten Tischplatte ausrollen, mit einer Herzform Plätzchen ausstechen, auf ein Backblech legen, die Teigherzen mit der restlichen Eiweißmasse bestreichen, mit halbierten

garnieren, das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben
Strom: 150-175
Gas: 2-3
Backzeit: Etwa 40 Minuten.

Marzipanplätzchen

250g Weizenmehl mit
1 gestr. Teel.
Backpulver mischen, auf die Tischplatte sieben,
eine Vertiefung eindrücken

75 g Zucker
1 Vanillinzucker und
1 Ei hineingeben, mit einem Teil des Mehls
zu einem dicken Brei verarbeiten in
Stücken daraufgeben, mit Mehl
125 g kalte Butter bedecken und schnell zu einem glatten
Teig verkneten, diesen eine Zeitlang
kaltstellen, dünn ausrollen, Plätzchen
ausstechen, auf ein Backblech legen

200g
Marzipanrohmasse
2 Eier und
1 Packung
Rumback zu einer geschmeidigen Masse
verrühren, einen Teil davon abnehmen,
die übrige Masse in einen Spritzbeutel
mit Sterntülle füllen, die Teigplätzchen
damit bespritzen, das zurückgelassene
Marzipan mit
gesiebttem Kakao verrühren, Tupfen auf die Plätzchen
spritzen, das Backblech in den
vorgeheizten Backofen schieben
Strom: Etwa 175
Gas: 3-4
Backzeit: Etwa 35 Minuten.

Schokoladenplätzchen

<i>125 g Butter</i>	<i>Für den Teig</i>
<i>75 g Zucker</i>	geschmeidig rühren, nach und nach
<i>1 Eigelb</i>	hinzugeben
<i>200 g gesiebt Weizenmehl</i>	
<i>200 g zerlassene Halbbitterkuvertüre</i>	dazugeben, alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, messer- rückendick ausrollen, mit einer runden Form (Durchmesser 4 cm) Plätzchen ausstechen, auf einem gefetteten Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben Strom: Etwa 200 Gas: 3-4 Backzeit: Etwa 20 Minuten
	<i>für die Füllung</i>
<i>200 g Nußnougat</i>	auf Folie ausrollen, mit der Form Plätzchen ausstechen je 2 gebackene Plätzchen mit einem Nougatplätzchen zusammensetzen
	<i>für den Guß</i>
<i>1 Packung dunkle Kuchenglasur</i>	nach Vorschrift erhitzen, das Gebäck damit bestreichen und mit
<i>bunten Zuckerstreusel</i>	garnieren.

Nußecken

Farbfoto auf Seite 36

<i>150 g Weizenmehl</i> <i>1/2 gestr. Teel.</i> <i>Backpulver</i>	<i>Für den Teig</i> mit mischen, auf die Tischplatte sieben, eine Vertiefung eindrücken
<i>65 g Zucker</i> <i>1 Vanillinzucker</i> <i>3 Eigelb</i>	und hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten
<i>65 g kalte</i> <i>Margarine</i>	in Stücken daraufgeben, mit Mehl bedecken, alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, diesen zu einem Rechteck von etwa 32 X 24 cm auf einem gefetteten Backblech ausrollen, dünn mit bestreichen
<i>Aprikosenkonfitüre</i>	mit bestreichen
<i>1 Packung</i> <i>Nußmakronen-</i> <i>gebäck</i> <i>3 Eiweiß</i> <i>1 Teel. Wasser</i>	<i>für den Belag</i> und nach Vorschrift auf der Packung (aber mit 3 Eiweiß) zubereiten, auf dem ausgerollten Teig verteilen, vor den Teig ein mehrfach umgeknicktes Stück

Alufolie legen, so daß ein Rand entsteht, das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben
Strom: 175-200

Gas: 3-4

Backzeit: 15-25 Minuten
das Gebäck etwas abkühlen lassen, in Quadrate (4x4 cm) schneiden, diese diagonal halbieren, so daß Dreiecke entstehen

für den Guß

*100 g zartbittere
Schokolade
etwas Kokosfett*

in kleine Stücke brechen, mit in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die beiden spitzen Ecken des Gebäcks hineintauchen.

Sterntaler

<i>250g Weizenmehl</i>	<i>Für den Teig</i> auf die Tischplatte sieben, eine Vertiefung eindrücken
<i>50 g gesiebten Puderzucker</i>	
<i>1 Vanillinzucker</i>	
<i>abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone</i>	
<i>1 Eßl. Zitronensaft</i>	
<i>175 g kalte Butter</i>	hineingeben in Stücken daraufgeben und von der Mitte aus schnell zu einem glatten Teig verkneten, falls er klebt, eine Zeitlang kalt stellen den Teig etwa 3 mm dick ausrollen, Sterne ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben Strom: 175-200 Gas: 2-3 Backzeit: Etwa 8 Minuten
<i>175 g Puderzucker</i>	<i>für den Guß</i>
<i>3 Eßl. Zitronensaft</i>	sieben, mit glattrühren, bis eine dickflüssige Masse entsteht, die erkalteten Plätzchen damit bestreichen und mit
<i>20 g gehackten Pistazienkernen</i>	bestreuen.

Herzen

<i>125g Butter</i>	<i>Für den Teig</i>
<i>125 g Zucker</i>	geschmeidig rühren, nach und nach
<i>1 Vanillinzucker</i>	
<i>2 Eier</i>	und
<i>Salz</i>	hinzugeben
<i>75 ml Sahne</i>	
<i>2 Eßl. Rum</i>	unterrühren
<i>500 g Weizenmehl</i>	mit
<i>3gestr. Teel.</i>	
<i>Backpulver</i>	mischen, sieben, 2/3 davon
	eßlöffelweise unter den Teig rühren,
	den Rest des Mehls unterkneten, den
	Teig auf der mit
<i>Weizenmehl</i>	bestäubten Tischplatte etwa 1/2 cm dick
	ausrollen, mit einer Herzform
	ausstechen, schwimmend in
	siedendem
<i>Ausbackfett</i>	goldbraun backen, zwischendurch
	einmal umdrehen, auf Haushaltspapier
	oder auf einem Kuchenrost abtropfen
	lassen
	<i>für den Guß</i>
<i>125 g gesiebten</i>	
<i>Puderrucker etwa</i>	mit
<i>2 Eßl. Rum</i>	zu einer geschmeidigen Masse
	verrühren, die Herzen auf einer Seite
	mit dem Guß bestreichen, nach
<i>Schlagsahne</i>	Belieben warm oder kalt mit
	servieren.

Florentiner Plätzchen

Farbfoto auf Seite 37

750g Weizenmehl
1/2 gestr. TL
Backpulver

50 g Zucker
1 Vanillinzucker
1 Ei
2 Eßl. Wasser

75 g kalte Butter

Für den Teig
mit

mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken

hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten in Stücke schneiden, auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen den Teig etwa 3 mm dick ausrollen, runde Plätzchen (Durchmesser etwa 5 cm) ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben, hellgelb vorbacken .

Strom: 200-225

Gas: 3-4

Backzeit: Etwa 8 Minuten

50 g Butter
100 g Zucker
1 Vanillinzucker
2 Eßl. Honig

für den Belag
mit

so lange erhitzen, bis die Masse leicht gebräunt ist

100 g gehobelte,
abgezogene
Mandeln
100 g in Scheiben
geschnittene
Haselnußkerne
25 g in Stücke
geschnittene
Belegkirschen

dazugeben, unter Rühren kochen lassen, bis die Masse gebunden ist, mit 2 Teelöffeln auf die vorgebackenen Plätzchen verteilen, das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben
Strom: 175-200
Gas: 3-4
Backzeit: Etwa 10 Minuten

75 g dunkle
Kuvertüre

für den Guß

im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die erkalteten Plätzchen auf der Unterseite damit bestreichen.

Walnußplätzchen

<i>100 g Butter</i>	geschmeidig rühren, nach und nach
<i>100 g Zucker</i>	
<i>1 Vanillinzucker</i>	und
<i>4 Eßl. Milch</i>	hinzugeben
<i>200 g Weizenmehl</i>	mit
<i>1 gestr. Tepl.</i>	
<i>Backpulver</i>	mischen, sieben, 2 Drittel davon eßlöffelweise unterrühren, den Rest des Mehls mit
<i>50g</i>	
<i>kleingeschnittener</i>	
<i>Blockschokolade</i>	
<i>50 g gehackten</i>	
<i>Walnußkernen</i>	unterkneten, den Teig eine Zeitlang kalt stellen, gut haselnußgroße Kugeln formen, leicht flachdrücken, auf ein gefettetes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofenschieben Strom: 175-200 Gas: 3-4 Backzeit: Etwa 10 Minuten
<i>100 g halbbittere</i>	
<i>Kuvertüre</i>	in einem kleinen Topf im Wasserbad glattrühren, die erkalteten Plätzchen knapp zur Hälfte hineintauchen.

Haferflockenplätzchen

125 g Butter

125 g Zucker

1 Eigelb

250g

Haferflocken,

blütenzarte

50 g abgezogene,

gemahlene

Mandeln

1 gestr. Teel.

Backpulver

abgeriebene

Zitronenschale

(unbehandelt)

1 Eiweiß

geschmeidig rühren, nach und nach

und

hinzugeben, gut verrühren
steif schlagen, zuletzt unter den Teig
heben

den Teig nicht zu dick ausrollen,
Plätzchen ausstechen, auf ein
gefettetes Backblech legen
verschlagen, die Plätzchen damit
bestreichen, das Backblech in den
vorgeheizten Backofen schieben
Strom: 175-200

Gas: 3-4

Backzeit: Etwa 15 Minuten.

1 Eigelb

Hirtenstäbchen

<i>2 Eier</i>	<i>Für den Teig</i>
<i>1 Eßl. warmes Wasser</i>	mit einem elektrischen Handrührgerät schaumig schlagen, nach und nach
<i>125 g Zucker</i>	hinzugeben, so lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist mit
<i>1 Vanillinzucker</i>	
<i>1 Msp. gem. Zimt</i>	mischen, sieben, nach und nach mit
<i>125g Weizenmehl</i>	
<i>1/2 gestr. Teel. Backpulver</i>	
<i>100g abgezogenen, gehackten Mandeln</i>	
<i>125 g Rumrosinen</i>	
<i>50 g verlesenen Korinthen</i>	unter die Masse rühren, den Teig knapp 1 cm dick auf ein gefettetes Backblech streichen, vor den Teig einen Streifen Alufolie legen, das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben
<i>100g Schokoblättchen</i>	Strom: 175-200 Gas: 3-4 Backzeit: 10-15 Minuten.

das Gebäck abkühlen lassen, in
Stäbchen schneiden (2x6 cm)

100 g Kuvertüre

für den Guß

in einem kleinen Topf im Wasserbad zu
einer geschmeidigen Masse verrühren,
die erkalteten Stäbchen jeweils mit
einem Ende hineintauchen.

Streuselplätzchen

*300 g Blätterteig,
tiefgekühlt*

auftauen lassen (nicht durchkneten),
dünn ausrollen, mit einer runden Form
(5 cm Ø) Plätzchen ausstechen, auf ein
mit kaltem Wasser abgespültes Blech
legen und mit
bestreichen

Dosenmilch

1 Packung

Streuselteig

1 Ei

125 g Margarine

50g

*kleingeschnittene,
rote Belegkirschen*

mit
und nach Vorschrift
verarbeiten

hinzufügen, die Plätzchen gleichmäßig
mit Streuseln bedecken, das Backblech
in den vorgeheizten Backofen schieben
Strom: 200-225

Gas: 3-4

Backzeit: Etwa 15 Minuten.

Mürbchen, doppelt gefüllte

<i>325 g Weizenmehl</i>	<i>Für den Teig</i>
<i>1 gestrich. Teel.</i>	mit
<i>Backpulver</i>	mischen, auf die Tischplatte sieben, in eine Vertiefung
<i>100 g Zucker</i>	und
<i>1 Vanillinzucker</i>	geben, mit etwas Mehl zu einem dicken Brei verarbeiten
<i>1 Ei</i>	in Stücken daraufgeben, alles zu einem glatten Teig verkneten, eine Zeitlang kalt stellen, dann dünn ausrollen, mit einer gezackten Form (4 cm) Plätzchen ausstechen, die Hälfte mit kleinerer Form ausstechen, damit Ringe entstehen, beide Formen auf einem Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben
<i>200 g kalte Butter</i>	Strom: 175-200 Gas: 3-4 Backzeit: 8-10 Minuten die erkalteten Plätzchen auf der Unterseite mit
<i>Ananaskonfitüre</i>	bestreichen, die Ringe darauflegen
<i>75 g Schokolade</i>	<i>Füllung</i>
<i>etwas Kokosfett</i>	in Stücke brechen, mit im Wasserbad verrühren, die Mitte des Gebäcks damit füllen.

Vanillekipferl

250g Weizenmehl und
1 Msp. Backpulver mischen, auf die Tischplatte sieben,
eine Vertiefung eindrücken
125 g Zucker mit
1 Vanillinzucker und
3 Eigelb hineingeben, mit einem Teil des Mehls
zu einem dicken Brei verarbeiten
200 g kalte Butter in Stücken und
125 g abgezogene,
gemahlene
Mandeln daraufgeben, mit Mehl bedecken, zu
einem glatten Teig verkneten, dann
daumendicke Rollen formen, gut in
2 cm lange Stücke schneiden, diese zu
5 cm langen Rollen formen, die Enden
etwas dünner rollen, als Hörnchen auf
ein Backblech legen, in den
vorgeheizten Backofen schieben
Strom: 175-200
Gas: 3-4
Backzeit: Etwa 10 Minuten
50 g Puderzucker sieben, mit
1 Vanillinzucker mischen, die noch heißen Kipferl darin
wälzen.

Vanille- und Schokobaisers

4 Eiweiß

100 g Zucker
2 Vanillinzucker
125 g gesiebt
Puderzucker

Für die Vanillebaisers
steif schlagen, ein Messerschnitt muß
sichtbar bleiben
eßlöffelweise unterschlagen
mit

mischen, vorsichtig unter den Eischnee
heben, die Masse in einen Spritzbeutel
füllen, kleine Häufchen (etwa 3 cm) auf
ein mit Pergamentpapier belegtes
Backblech spritzen, auf mittlerer
Schiene in den Backofen schieben

für die Schokobaisers
steif schlagen (wie oben) mit

4 Eiweiß
125 g Zucker
125 g gesiebt
Puderzucker

mischen, eßlöffelweise unterschlagen,
die Masse wie oben verarbeiten, mit

20 g gesiebt
Kakao

bestäuben, auf die mittlere Schiene im
vorgeheizten Backofen setzen, bei
jedem Backvorgang die Backofentür
durch einen Kochlöffel leicht geöffnet
halten

Strom: Etwa 100

Gas: Etwa 1

Backzeit: Je Backvorgang 1-1 1/2 Std.

knapp 1/2l Milch
1 Vanillinzucker

für die Creme
(6 Eßl. abnehmen) mit
zum Kochen bringen

<p><i>1 Vanillepudding</i></p> <p><i>250 g Butter</i></p> <p><i>3 Vanillinzucker</i></p> <p><i>1 Vanilleschote</i></p> <p><i>2Eßl.</i></p> <p><i>Orangenlikör</i></p> <p><i>100 g Nußnougat</i></p> <p><i>1 Eßl. Weinbrand</i></p>	<p>mit der Milch anrühren, in die kochende Milch rühren, kurz aufkochen lassen, während des Erhaltens ab und zu durchrühren, damit sich keine Haut bildet geschmeidig rühren, den Pudding bei gleicher Temperatur wie die Butter eßlöffelweise unterrühren gut die Hälfte der Creme mit dem Mark von und verrühren, die andere Hälfte mit und vermengen Vanillecreme in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen, die Hälfte der Vanillebaisers auf der unteren Seite mit Creme bespritzen, die andere Hälfte daraufsetzen die Schokobaisers in gleicher Weise mit Nougatcreme bespritzen und zusammensetzen.</p>
--	--

Wiener Herzen

300 g Weizenmehl *Für den Teig*
auf die Tischplatte sieben, in die Mitte
eine Vertiefung drücken

*100 g gesiebten
Puderzucker
2 Vanillinzucker
2 Eigelb
etwas Salz
abgeriebene Schale
einer Zitrone
(unbehandelt)* und die

200 g kalte Butter hineingeben, mit einem Teil des Mehls
zu einem Brei verarbeiten
in Stücken daraufgeben, mit Mehl
bedecken und alle Zutaten von der
Mitte aus zu einem glatten Teig
verkneten
den Teig dünn ausrollen, Herzen
ausstechen, auf ein Backblech legen, in
den vorgeheizten Backofen schieben
Strom: 175-200
Gas: 3-4
Backzeit: 8-10 Minuten
die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf
der Unterseite mit

*2 Eßl. durch ein
Sieb gestrichener
Aprikosenkonfitüre* bestreichen, die übrigen Plätzchen mit
der Unterseite daraufsetzen

für den Guß

1 Eßl.

Aprikosenkonfitüre durch
ein Sieb streichen,
mit

1 Eßl.

Orangenlikör in einem kleinen Töpfchen gut verrühren
und kurz aufkochen lassen die
Plätzchen mit der Mischung
bestreichen

zum Verzieren

50 g Puderzucker

1 Tee/. Rum etwas

Eiweiß

sieben, mit
und
zu einem dickflüssigen Guß verrühren
und die Wiener Herzen mit Hilfe eines
Pergamentpapiertütchens der
Herzform nach verzieren, man kann
den Puderzucker auch mit rotem
Fruchtsaft oder mit Lebensmittelfarbe
bunt färben und die Herzen
mehrfarbig garnieren.

Marzipan-Kokosmakronen

Farbfoto auf Seite 38

*1 Feingebäck-
Backmischung
Kokosmakronen
4 Eiweiß*

Für den Teig

nach Vorschrift auf der Packung zubereiten
die Masse in einen Spritzbeutel füllen,
in walnußgroße Häufchen auf ein leicht gefettetes, mit Pergament- oder Backpapier belegtes Backblech spritzen

*200 g Marzipan-
Rohmasse*

zum Garnieren

verkneten, 1 cm dicke Rollen daraus formen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese zu Kugeln formen, die Teighäufchen damit garnieren das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben
Strom: Etwa 175
Gas: 2-3
Backzeit: 12-15 Minuten

*150 g zartbittere
Schokolade
20 g Kokosfett*

für den Guß

in kleine Stücke brechen, mit in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die Makronen mit der Unterseite eintauchen.

Spritzgebäck

Farbfoto auf Seite 39

250 g Butter
250 g Zucker
2 Päckchen
Vanillinzucker
3 Eigelb
abgeriebene Schale
von 1 Zitrone
(unbehandelt)
500 g Weizenmehl
2 gestrichenen Teel.
Backpulver
gut 1 Eßl. Milch

Für den Teig

geschmeidig rühren, nach und nach

unterrühren
mit

mischen, sieben, nach und nach

eßlöffelweise mit

unterrühren

bevor das Mehl ganz untergearbeitet

ist, wird der Teig sehr fest, dann den

Rest des Mehls unterkneten, den Teig

durch einen Fleischwolf mit Spezial-

vorsatz spritzen, Stücke von beliebiger

Länge als Stangen und Kränze auf ein

Backblech legen, in den vorgeheizten

Backofen schieben

Strom: 175-200

Gas: 3-4

Backzeit: Etwa 15 Minuten

für den Guß

60 g dunkle
Kuchenglasur

nach Vorschrift auf der Packung

aflösen, die erkalteten Plätzchen

damit bestreichen.

Bärentatzen

50g

Marzipanrohmasse

150 g Zucker

2 Eier

250g weiche Butter

Salz

abgeriebene

Zitronenschale

200g Weizenmehl

175 g Speisestärke

50 Kakao

Für den Teig

mit einem elektrischen Handrührgerät geschmeidig rühren

hinzugeben, verrühren

mit

und

mischen, sieben, eßlöffelweise unter die Masse rühren, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, kleine Bärentatzen auf ein gefettetes, bemehltes Backblech spritzen (Tülle aufsetzen, einen dicken Tupfer aufspritzen, dann spitz auslaufen lassen), das Blech auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben

Strom: Etwa 200

Gas: Etwa 3

Backzeit: 12-15 Minuten

für die Füllung und für den Guß

100g Nußnougat

150 g Zartbitter-

Kuvertüre

getrennt im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die Hälfte der

erkalteten Plätzchen umdrehen, mit der Nougatmasse bestreichen, die anderen Plätzchen daraufsetzen, die Bärenätzchen mit der Spitze in die Kuvertüre tauchen.

Mandelbrenten

*200 g gemahlene,
geröstete Mandeln
60 ml Rosenwasser
100 g Zucker
50 g Puderzucker
40 g Weizenmehl*

mit

verrühren

mischen, sieben, mit der Mandelmasse auf der Tischplatte verkneten, den Teig eine Zeitlang kalt stellen, und auf der mit

Puderzucker

bestäubten Tischplatte ausrollen, ovale Plätzchen (etwa 6x3 cm) ausstechen, auf ein Backblech legen verschlagen, die Plätzchen damit bestreichen

1 Eigelb

*200 g abgezogene
Mandeln*

halbieren, in Form eines Tannenzapfens auf die Plätzchen legen, das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben

Strom: 175-200

Gas: 2-3

Backzeit: 10-15 Minuten.

Nuß-Nougatplätzchen

	Für den Teig
<i>1 Nußkuchen-Backmischung</i>	auf die Tischplatte geben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken
<i>1 Ei</i>	hineingeben, mit einem Teil der Backmischung zu einem dicken Brei verarbeiten
<i>75 g kalte Butter</i>	in Stücke schneiden, mit
<i>100 g Nuß-Nougatmasse</i>	auf den Brei geben, mit Backmischung bedecken, von der Mitte aus schnell zu einem glatten Teig verkneten, aus diesem etwa 3 cm dicke Rollen formen, so lange kalt stellen, bis sie hart geworden sind, von den Rollen knapp 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden, auf ein gefettetes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben Strom: 175-200 Gas: 3-4 Backzeit: Etwa 10 Minuten
	<i>für den Guß</i>
<i>fertige Glasurmischung</i>	(etwa 1/2 Beutel) mit
<i>2 gestr. Eßl. gesiebt. Kakao</i>	und
<i>1 Eßl. warmem Wasser</i>	glattrühren, die erkalteten Plätzchen damit besprenkeln.

Nougatkaros

<i>250 g Weizenmehl</i>	<i>Für den Teig</i>
<i>1/2 gestr. TL</i>	mit
<i>Backpulver</i>	mischen, auf die Tischplatte sieben, eine Vertiefung eindrücken,
<i>75 g Zucker</i>	und
<i>1 Vanillinzucker</i>	hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten in
<i>1 Ei</i>	Stücken, mit
<i>200 g kalte Butter</i>	daraufgeben, mit Mehl bedecken, alle
<i>150 g gemahlene, leicht gerösteten Haselnüssen</i>	Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten und eine Zeitlang kalt stellen, den Teig dünn ausrollen, in Quadrate von 3 x 3 cm schneiden, auf ein Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben Strom-175-200 Gas: 3-4 Backzeit: 8-10 Min
<i>200g</i>	<i>für die Füllung</i>
<i>Nußnougatmasse</i>	in einem kleinen Topf im Wasserbad geschmeidig rühren, die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite damit bestreichen, die übrigen mit der Unterseite darauflegen.

Nougattuffs

175 g Butter
150 g gesiebten
Puderzucker
1 Vanillinzucker
3 Eigelb
225 g Weizenmehl
1 Msp. Backpulver
1 gut gehäuften Eßl
Kakao

Für den Teig

geschmeidig rühren, nach und nach

und
hinzugeben
mit und

mischen, sieben, eßlöffelweise
unterrühren, den Teig in einen
Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, Tuffs
(Durchmesser etwa 2 cm) auf ein
Backblech spritzen, in den vorgeheizten
Backofen schieben

Strom: 175-200

Gas: 3-4

Backzeit: 10-12 Minuten

für die Füllung

150-200 g
Nußnougat

in einem kleinen Topf im Wasserbad zu
einer geschmeidigen Masse verrühren,
die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf
der Unterseite damit bestreichen, die
übrigen mit der Unterseite darauflegen

*fertige
Kuvertüre*

zum Garnieren

im Wasserbad erhitzen, mit einem
Teelöffel Tupfen auf die Plätzchen
setzen.

Mandelknusperchen

375 g Weizenmehl mit
1 gestr. TL
Backpulver mischen, auf die Tischplatte sieben,
eine Vertiefung eindrücken

350g Grümmel
(gestoßener
brauner Kandis)
1 1/2 TL gemahl.
Zimt und
2 Eier hineingeben, mit einem Teil des Mehls
zu einem dicken Brei verarbeiten in
Stücke schneiden, mit

125 g kalte Butter
200 g
abgezogenen,
gesplitterten
Mandeln auf den Brei geben, mit Mehl bedecken,
von der Mitte aus alle Zutaten schnell
zu einem glatten Teig verkneten, daraus
gut 2 1/2 cm dicke Rollen formen, so
lange kalt stellen, bis sie hart geworden
sind, dann mit einem scharfen Messer
etwa 1/2 cm dicke Scheiben davon
abschneiden, diese auf ein gefettetes
Backblech legen, in den vorgeheizten
Backofen schieben
Strom: 175-200
Gas: 3-4
Backzeit: Etwa 10 Minuten.

Freudentränen

175 g Butter 200 g
gesiebten

Puderzucker

1 Vanillinzucker

1 Ei

6 Trpf. Rumaroma

2 Trpf.

Bittermandelöl

je 1 Messerspitze

Kardamom, Zimt

und Nelken

250g Weizenmehl

Für den Teig

geschmeidig rühren, nach und nach

hinzugeben

mischen, sieben, 2/3 des Mehls

eßlöffelweise unterrühren, den Rest mit

allen Zutaten zu einem glatten Teig

verkneten und diesen eine Zeitlang kalt

stellen. Danach den Teig etwa 2 mm

dick ausrollen, mit einer Mutzenmandel-

ausstechform Plätzchen ausstechen, auf

ein gefettetes Backblech legen und in

den vorgeheizten Backofen schieben

Strom: 175-200 Gas: 3-4 Backzeit: 4-5

Min

für die Füllung

200g Nuß-

Nougatmasse

zu einer streichfähigen Masse verrühren,

die Hälfte der erkalteten

Plätzchen auf der Unterseite damit
bestreichen, die übrigen mit der
Unterseite darauflegen

für den Guß

75 g zartbittere
Schokolade
Kokosfett

in kleine Stücke brechen, mit in einem
kleinen Topf im Wasserbad zu einer
geschmeidigen Masse verrühren und
die Freudentränen jeweils mit der
Spitze hineintauchen.

Dattelmakronen

125 g Butter
250 g kernige
Haferflocken
250 g getrocknete
Datteln
2 Eier
100 g Zucker
1 Vanillinzucker
1/2 gestr. Teel.
Backpulver

zerlassen, nach und nach

unterrühren, erkalten lassen

verlesen, entkernen, würfeln schaumig
schlagen, nach und nach

hinzugeben, Haferflocken, Datteln
unterrühren.

Von dem Teig mit 2 Teelöffeln kleine
Häufchen auf ein gefettetes Backblech
setzen, in den vorgeheizten Backofen
schieben

Strom: Etwa 175

Gas: 2-3

Backzeit: 15-20 Minuten.

Rosinenstangen

<i>275 g Weizenmehl</i>	<i>Für den Teig</i>
<i>2 Vanillinzucker</i>	auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken
<i>Salz</i>	und
<i>4 Eßl. Milch</i>	hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten in
<i>250 g kalte Butter</i>	Stücke schneiden, auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus schnell zu einem glatten Teig verkneten und eine Zeitlang kalt stellen
<i>200 g Rosinen</i>	<i>für die Füllung</i>
<i>3-4 Eßl. Rum</i>	verlesen, kurz in tranken, gut abtropfen lassen den Teig dünn ausrollen, in Rechtecke von etwa 5 x 4 cm schneiden, auf jedes Teigstück einige Rosinen legen, darin einwickeln
	die Rosinenstangen auf einem Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben
	Strom: 175-200
	Gas: Gas 3-4
	Backzeit: Etwa 15 Minuten
<i>Puderzucker</i>	das erkaltete Gebäck mit
<i>fertigem</i>	bestäuben oder mit
<i>Schokoladenguß</i>	bestreichen.

Zimt-Nußmakronen

<i>1 Packung Nuß- Makronengebäck</i>	mit
<i>2 Eiweiß</i>	
<i>2 Teel. Wasser</i>	
<i>2 Teel. Kakao</i>	
<i>1-2 Msp. gemahlenem Zimt</i>	in eine Schüssel geben, mit einem elektrischen Handrührgerät auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten, mit 2 Teelöffeln in haselnußgroßen Häufchen auf ein leicht gefettetes, mit Pergamentpapier belegtes Backblech setzen, in den vorgeheizten Backofen schieben Strom: 175-200 Gas: 3-4 Backzeit: 12-18 Minuten
<i>Pudersuckerguß</i>	die erkalteten Makronen mit besprenkeln, mit
<i>in Stücke geschnittenen Belegkirschen</i>	garnieren.

Plätzchen, bunte

500 g Weizenmehl *Für den Teig*
auf die Tischplatte sieben, in die Mitte
eine Vertiefung eindrücken

200 g Zucker
1 Vanillinzucker
2 Eier
1 Beutel Citrobäck
1 Beutel Rumbäck und
1 Messerspitze
gemahlener Zimt hineingeben, mit einem Teil des Mehls
zu einem dicken Brei verarbeiten in
Stücke schneiden, auf den Brei geben,
mit Mehl bedecken, von der Mitte aus
alle Zutaten schnell zu einem glatten
Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine
Zeitlang kalt stellen den Teig dünn
ausrollen, mit beliebigen Formen
Plätzchen ausstechen, auf ein gefettetes
Backblech legen, in den vorgeheizten
Backofen schieben

250 g kalte Butter

Strom: 175-200
Gas: 3-4
Backzeit: 8-10Minuten

für den Guß

*etwa 300 g
gesiebten*

*Puderzucker
etwas Wasser*

Lebensmittelfarbe

Plätzchenschmuck

mit
zu einer dickflüssigen Masse
verrühren, einen Teil mit
verrühren, die erkalteten Plätzchen
damit bestreichen/verzieren, mit
garnieren.

Zuckerplätzchen und Schokoladenringe

Für den Teig

1 Feingebäck-

mischung Butter-

Spritzgebäck

150 g kalte Butter

1 Ei

2 Eßl. kaltes

Wasser

in eine Rührschüssel geben
in Stücken
und

hinzugeben, mit einem elektrischen
Handrührgerät mit Knethaken auf der
höchsten Stufe in etwa 3 Minuten zu
einer zusammenhängenden Masse
verarbeiten, auf die Tischplatte geben,
mit den Händen schnell zu einem
glatten Teig verkneten und diesen eine
Zeitlang kalt stellen

*Dosenmilch
Hagelzucker*

für die Zuckerplätzchen

die Hälfte des Teiges ausrollen, mit einer runden, gezackten Form (Durchmesser etwa 4 cm) Plätzchen ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen, mit bestreichen,
mit bestreuen

für die Schokoladenringe

den restlichen Teig ausrollen, mit einer runden, gezackten Form (Durchmesser etwa 4 cm) Plätzchen ausstechen, dann noch einmal so ausstechen (Durchmesser etwa 1 cm), daß Ringe entstehen, auf ein gefettetes Backblech legen, die Backbleche nacheinander in den vorgeheizten Backofen schieben
Strom: 175-200
Gas: 3-4
Backzeit: Etwa 12 Minuten

*Vollmilch-
Kuvertüre*

für den Guß

in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die erkalteten Ringe hineintauchen.

Gewürzplätzchen

*1 Backmischung
Gewürzkuchen
100 g weiche
Margarine
2 Eier*

Für den Teig

nach Vorschrift auf der Packung (aber ohne Wasser) zubereiten, mit 2 Teelöffeln haselnußgroße Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen, in den vorgeheizten Backofen schieben
Strom: 175-200
Gas: 3-4
Backzeit: Etwa 10 Minuten

*Glasurmischung
(aus der Packung)
knapp 2 Eßl.
warmem Wasser*

für den Guß

mit

glattrühren, die erkalteten Plätzchen damit bestreichen, nach Belieben mit

*kandierte
Kirschen
Walnußkernen
Mandeln
Zuckerstreusel
Liebesperlen*

und
garnieren.

Spekulatius

Farbfoto auf Seite 40

<i>500 g Weizenmehl</i>	mit
<i>2 gestr. Teel.</i>	
<i>Backpulver</i>	mischen, auf die Tischplatte sieben, eine Vertiefung eindrücken
<i>250 g Zucker</i>	
<i>1 Vanillinzucker</i>	
<i>2 Tropfen Backöl</i>	
<i>Bittermandel</i>	
<i>2Msp.</i>	
<i>gemahlener</i>	
<i>Kardamom</i>	
<i>2 Msp. gemahlene</i>	
<i>Nelken</i>	
<i>1 gestr. Teel.</i>	
<i>gemahlener Zimt</i>	und
<i>2 Eier</i>	hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten in Stücke schneiden, auf den Brei geben
<i>200 g kalte Butter</i>	
<i>100 g abgezogene, gemahlene Mandeln</i>	
<i>oder</i>	
<i>Haselnußkerne</i>	darüberstreuen, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen

den Teig dünn ausrollen, mit beliebigen Formen (vor allem Tierformen) ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben, werden Holzmodels benutzt, den Teig in die gut bemehlten Models drücken, den überstehenden Teig abschneiden, die Spekulatiusstücke aus den Models schlagen
Strom: 175-200
Gas: 3-4
Backzeit: Etwa 10 Minuten.

Pfefferkuchenplätzchen

<i>250 g Weizenmehl</i>	mit
<i>2 gestrich. Teel.</i>	
<i>Backpulver</i>	mischen, auf die Tischplatte sieben und eine Vertiefung eindrücken
<i>175 g Zucker</i>	
<i>je 1 Messerspitze</i>	
<i>gemahlener Zimt</i>	
<i>gemahlene Nelken</i>	
<i>geriebene</i>	
<i>Muskatnuß</i>	
<i>6 Tropfen Backöl</i>	
<i>Zitrone</i>	
<i>100 g Honig</i>	
<i>1 Eigelb</i>	und
<i>2 Eßl. Milch</i>	hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten

<p>125 g kalte Butter 1 Puddingpulver Schokoladenspeise mit geh. Mandeln 125 g gemahlene Haselnußkerne</p>	<p>in Stücke schneiden und auf den Brei geben, alles mit Mehl bedecken, von der Mitte aus schnell zu einem glatten Teig verkneten und eine Zeitlang kalt stellen den Teig dünn ausrollen, mit beliebigen Formen Plätzchen ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen, mit</p>
<p>1 verschlagenen Eiweiß</p>	<p>bestreichen und je nach Geschmack mit</p>
<p>Schokoladen- streusel Hagelzucker gehackten Hasel oder Walnußkernen gehackten Mandeln gewürfeltem Orangeat oder Zitronat</p>	<p>bestreuen das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben Strom: 175-200 Gas: 3-4 Backzeit: 8-10 Min.</p>

Gewürzplätzchen

*1 Packung Butter-
Spritzgebäck
150 g kalter Butter
1 Ei
1/2 Fl. Rumaroma
2 Teel. Zimt
je 1/2 gestrich.
Teel.
Nelkenpulver und
Kardamom
1 Msp.
Muskatblüte
50 g gemahl.
Mandeln*

*gehobelten
Mandeln*

Für den Teig

mit
in Stücken und allen nebenstehenden
Zutaten in eine Rührschüssel geben,
mit dem elektrischen Handrührgerät
auf höchster Stufe ca. 3 Min. verkne-
ten, dann mit den Händen zu einem
glatten Teig verarbeiten und eine Zeit-
lang kalt stellen

zum Ausrollen

die Tischplatte dicht mit

bestreuen, den Teig dünn darauf
ausrollen, mit beliebigen Formen, (vor
allem Tierformen) Plätzchen
ausstechen, auf ein gefettetes Backblech
legen und in den vorgeheizten Backofen
schieben, werden Holzmodels benutzt,
den Teig in die gut gemehlten Formen
drücken, den überstehenden Teig
abschneiden, die Teigstücke aus dem
Model schlagen.

Strom: 175-200

Gas: 3-4

Backzeit: 10-15 Minuten

Gewürzspritz

75 g Sirup
75 g Honig
150 g Butter

1 Packung Butter-
Spritzgebäck

1 Ei

1 Fl. Rumaroma

1/2 gestrich. Teel.

gemahlener Zimt

1 Msp. gemahlene
Nelken

125 g gemahlene,
leicht geröstete

Hasehnußkerne

Für den Teig

langsam erwärmen, zerlassen und in eine Rührschüssel geben, kalt stellen, unter die fast erkaltete Masse

geben, mit den Knethaken eines elektrischen Handrührgerätes auf höchster Stufe in etwa 3 Minuten zu einem zusammenhängenden Teig verarbeiten und diesen eine Zeitlang kalt stellen

den Teig durch einen Fleischwolf mit Spezialvorsatz drehen, Stücke von beliebiger Länge schneiden oder den Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen, in Rechtecke von 2 1/2 x 7 cm teilen, die Teigstücke auf ein gefettetes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen schieben

Strom: 175-200
Gas: 3-4
Backzeit: Etwa 15 Minuten
für den Guß

*150 g Halbbitter-
Kuvertüre*

in einem kleinen Topf im Wasserbad
zu einer geschmeidigen Masse
verrühren, die Plätzchen nach
Belieben hineintauchen

*75g
Haselnußkerne*

in dünne Scheiben schneiden und das
Gebäck damit garnieren.

Ingwer-Kokosmakronen

*1 Backmischung
Kokosmakronen-
gebäck
4 Eiweiß
50 g kandierten,
kleingeschnittenen
Ingwer*

und
nach Vorschrift zubereiten

*25 g kandiertem,
zerkleinertem
Ingwer*

unterheben, die Masse in
walnußgroßen Häufchen auf ein
gefettetes Backblech setzen, mit

garnieren
das Backblech auf der mittleren
Schiene in den vorgeheizten Backofen
schieben
Strom: Etwa 175
Gas: 2-3
Backzeit: 12-15 Minuten.

Ingwergebäck

<i>125 g Butter</i>	<i>Für den Teig</i>
<i>200 g Zucker</i>	geschmeidig rühren, nach und nach
<i>1 Vanillinzucker</i>	
<i>2 Teel. gemahlenen Ingwer</i>	und
<i>4 Eier</i>	hinzugeben
<i>250 g Weizenmehl</i>	mit
<i>1 gestr. Teel. Backpulver</i>	mischen, sieben, eßlöffelweise mit
<i>250g geraspelter Schokolade</i>	unter die Masse rühren
<i>200 g Rosinen</i>	verlesen, kleinschneiden, zuletzt unter den Teig heben, den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen, in den vorgeheizten Backofen schieben
	Strom: 175-200
	Gas: 3-4
	Backzeit: 20-25 Minuten
	das erkaltete Gebäck in Quadrate (4x4 cm) schneiden
	<i>für den Guß</i>
<i>150 g Halbbitter-Kuvertüre</i>	in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren, das Gebäck damit bestreichen, nach Belieben mit
<i>Belegkirschen</i>	garnieren.

Sirupknusperle

Farbfoto auf Seite 109

375 g Sirup
50 g Zucker
100 g Butter

mit
und
langsam erwärmen, zerlassen, in eine
Rührschüssel geben, kalt stellen, unter
die fast erkaltete Masse nach und nach

1 geh. Teel.
gemahlener Zimt
1 gestr. Teel.
gemahl. Nelken
1 Messerspitze
gemahlene
Muskatblüte
1 Messerspitze
gemahlener
Kardamom
500 g Weizenmehl
2 gestr. Teel.
Backpulver

rühren mit
mischen, sieben, 2/3 davon
eßlöffelweise unterrühren, den Rest des
Mehls unterkneten, den Teig in kleinen
Portionen sehr dünn ausrollen,
Plätzchen ausstechen, auf ein gefettetes
Backblech legen, in den vorgeheizten
Backofen schieben
Strom: 175-200
Gas: 3-4
Backzeit: 5-7 Minuten.

Printen, würzige

Farbfoto auf Seite 105

200 g Sirup
50 g Honig
50 g Butter

und
langsam erwärmen, zerlassen und in
eine Rührschüssel geben, kalt stellen,
unter die fast erkaltete Masse

50 g gestoßenen,
braunen
Kandiszucker
50 g Rohrzucker
1 gestr. Teel. Zimt
1/2 gestr. Teel.
Nelkenpulver
1/2 gestr. Teel.
Anissamen
je 1 Msp.
Muskatblüte
Ingwer und
Kardamom
30 g gehacktes
Orangeat
300g Weizenmehl
3 gestr. Teel.
Backpulver

rühren
mit

mischen, sieben, 2/3 der Mischung
eßlöffelweise unterrühren, den Rest
des Mehls unter den Teigbrei kneten,
den Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen und
in Rechtecke von etwa 2 1/2x7cm
schneiden, diese auf ein gut
eingefettetes Backblech legen und mit
bestreichen

Dosenmilch

die Printen in den vorgeheizten
Backofen schieben
Strom: 175-200
Gas: 3-4
Backzeit: Etwa 10 Minuten.

Kirschrosetten

300 g Weizenmehl auf die Tischplatte sieben, in die Mitte
eine Vertiefung eindrücken

100 g gesiebten

Puderzucker

2 Vanillinzucker

2 Eigelb

Salz

abgeriebene Schale

einer Zitrone

(unbehandelt)

200 g kalte Butter

hineingehen, mit einem Teil des Mehls
zu einem dicken Brei verarbeiten
in Stücke schneiden, auf den Brei
geben, mit Mehl bedecken, von der
Mitte aus schnell zu einem glatten Teig
verkneten und eine Zeitlang kalt
stellen

den Teig etwa 3 mm dick ausrollen, mit
einer rosettenartigen Form
ausstechen, auf ein Backblech legen,
die Teigplätzchen mit
bestreichen

Dosenmilch

Belegkirschen

halbieren, jeweils eine Hälfte in die
Mitte legen, das Backblech in den

vorgeheizten Backofen schieben
Strom: 175-200
Gas: 3-4
Backzeit: Etwa 10 Minuten.

Liegnitzer Bomben

Farbfoto auf Seite 106

<i>200 g Honig oder Sirup</i>	<i>Für den Teig</i>
<i>125 g Zucker</i>	mit
<i>65 g Butter</i>	
<i>2 Eßl. Milch</i>	
	langsam erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel geben, kalt stellen, unter die erkaltete Masse
<i>2 Eier</i>	
<i>1/4 Fläschchen Backöl Zitrone</i>	
<i>etwas gemahlener Kardamom</i>	
<i>1/2 gestr. Teel.</i>	
<i>Nelken</i>	
<i>1 schwach gehäuften Teel. gemahlener Zimt</i>	
	rühren
<i>250 g Weizenmehl</i>	mit
<i>25 g Kakao</i>	
<i>3 gestr. Teel.</i>	
<i>Backpulver</i>	mischen, sieben, eßlöffelweise unterrühren

65 g <i>Korinthen</i>	verlesen, mit
65 g <i>abgezogenen, gehackten Mandeln</i>	
65 g <i>gewürfeltem Zitronat (Sukkade)</i>	unter den Teig heben, ihn eßlöffelweise in gefettete Folienförmchen verteilen, auf Backbleche stellen Strom: 175-200 (vorgeheizt) Gas: 3-4 (nicht vorgeheizt) Backzeit: 10-15 Minuten sofort nach dem Backen das Gebäck aus den Förmchen lösen.
175 g <i>Aprikosen-Konfitüre 2 Eßl. Wasser</i>	durch ein Sieb streichen, mit aufkochen, das erkaltete Gebäck dünn damit bestreichen
200 g <i>Kuvertüre</i>	<i>für den Guß</i> in einem Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die „Liegnitzer“ damit überziehen.

Falls keine Backringe vorhanden sind, lassen sich Backförmchen für „Liegnitzer“ auf einfache Weise herstellen: Alufolie so legen, daß 12mal ein 15 cm langes Stück Folie aufeinanderliegt, auf das oberste Stück Folie 2 Kreise von jeweils 15 cm Durchmesser nebeneinander aufzeichnen, so ausschneiden, daß 24 runde Folienblätter entstehen, diese Folienblätter einzeln mit der blanken Seite auf den Boden eines umgedrehten Bechers (z.B. Joghurtbecher) legen, die überstehende Folie fest andrücken, so daß Förmchen mit einem gleichmäßig hohen Rand entstehen.

Konfekt

Nougatpralinen

200g <i>Marzipanrohmasse</i>	mit
150 g <i>gesiebt</i> <i>Puderzucker</i>	
1 <i>Eigelb</i>	vermengen
200g <i>Nußnougat</i>	durchkneten, mit
1 EL <i>Weinbrand</i>	vermengen
	Marzipan und Nußnougatmasse je weils getrennt auf
<i>gesiebt</i> <i>Puderzucker</i>	ausrollen, mit
<i>verschlagenem</i> <i>Eiweiß</i>	bestreichen, die Nougatplatte auf die Marzipanplatte legen, zu einer Rolle formen, Scheiben abschneiden oder ausgerolltes Marzipan und Nougatmasse übereinanderschichten, in Quadrate oder Dreiecke schneiden (die Schichten jeweils mit Eiweiß bestreichen), kalt stellen.

Pistazienkugeln und Krokanttaler

75 ml Sahne in einen Topf geben
1 Stange Vanille aufschneiden, das Mark herauskratzen, zu der Sahne geben, zum Kochen bringen, den Topf von der Kochstelle nehmen
250 g Kuvertüre in kleine Stücke schneiden, unter Rühren in der Sahne schmelzen lassen
2-3 Teel. gesiebten Puderzucker unterrühren, die Masse halbieren

für die Pistazienkugeln

20 g Zitronat 20g
Orangeat 40 g
abgezogene, gehackte Mandeln fein würfeln
unter die eine Hälfte der Schokoladenmasse rühren, die Masse etwa 10 Minuten im Kühlschrank stehen lassen, damit sie fest wird, die Masse mit den Händen zu einer Rolle formen, in Scheiben schneiden, schnell zu Kugeln formen, in

75 g abgezogenen, feingehackten Pistazienkernen wälzen
die Kugeln eine Zeitlang auf einem mit Alufolie belegtem Backblech kühl stellen, anschließend in

*Papier-
Pralinenförmchen*

setzen, zugedeckt bis zum Verzehr
oder Verschenken im Kühlschrank
aufbewahren

für die Krokantaler
die zweite Hälfte der
Schokoladenmasse mit

*100g
Haselnußkrokant
50 g abgezogenen,
gemahlener
Mandeln*

Verkneten, auf einem mit Alufolie
belegten Backblech mit einer
Teigkarte aufstreichen, kurze Zeit
kühl stellen, anschließend mit einer
Ausstechform (Durchmesser etwa 3
cm) Taler ausstechen, mit einem
Messer von

*kandierte
Veilchen
kandierte
Rosenblättern*

und

den Guß leicht abschaben, die
Krokantaler damit verzieren. Sie
halten sich, kühl aufbewahrt, 2-3
Wochen frisch.



*Printen, würzige
Rezept auf Seite 97/98*



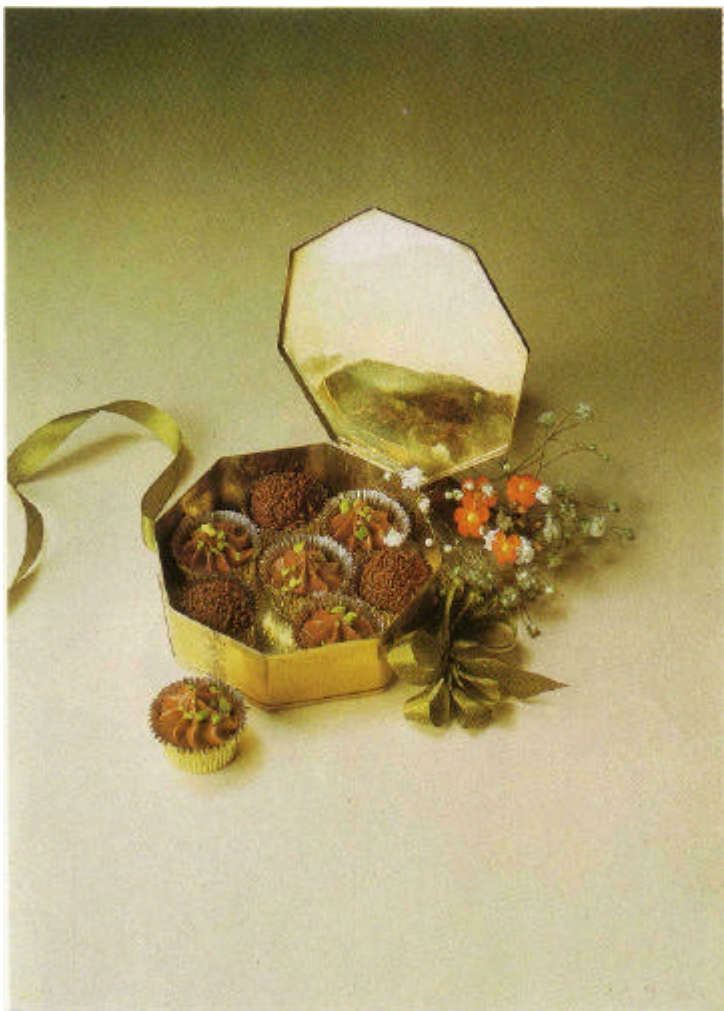
*Liegnitzer Bomben
Rezept auf Seite 99/100*



*Weichkrokantecken
Rezept auf Seite 113/114*



*Nußtrüffel Rezept
auf Seite 114*



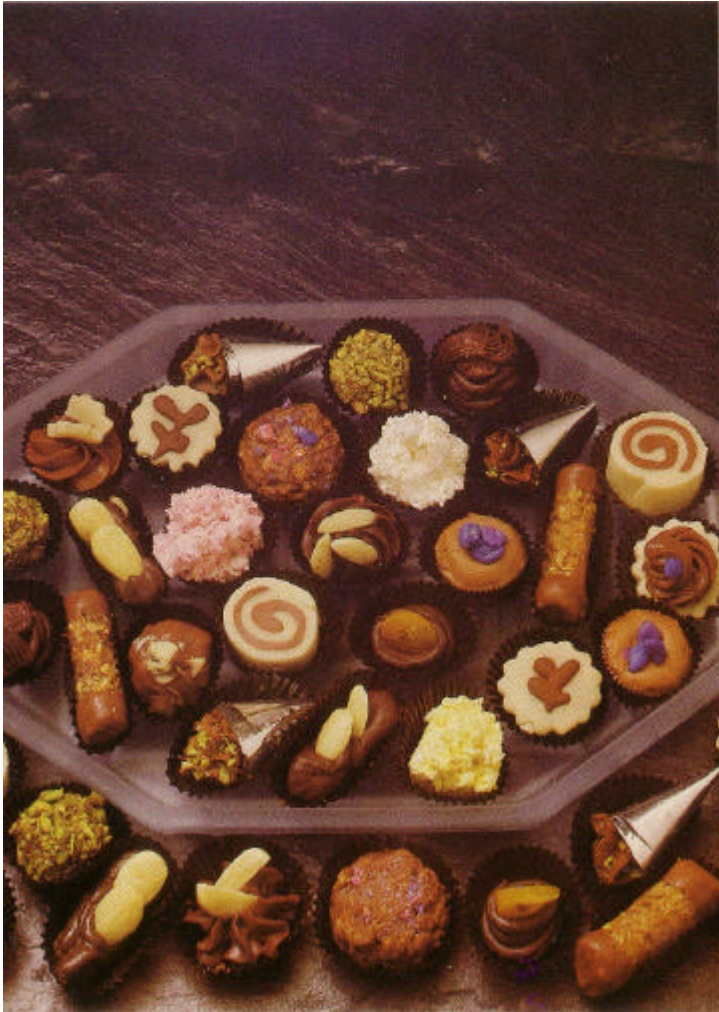
*Rosinen-Rumkugeln
Rezept auf Seite 121*



*Walnuß-Aprikosenkonfekt
Rezept auf Seite 126*



*Überraschkugeln
Rezept auf Seite 127/128*



*Kokoshäufchen und verschiedene Pralinen
Rezepte auf den Seiten 129 und 130*

Weichkrokantecken

Farbfoto auf Seite 107

*200 g abgezogene,
gemahlene
Mandeln*

auf ein ungefettetes Backblech geben,
in den vorgeheizten Backofen
schieben, die Mandeln goldbraun
rösten

Strom: Etwa 200

Gas: Etwa 3

Backzeit: 6-8 Minuten

sieben, mit

*500 g Puderzucker
50 g Honig 50 g
Butter*

in einen Topf geben, unter Rühren so
lange erhitzen, bis die Masse
karamelisiert, kurz aufkochen lassen,
den Topf von der Kochstelle nehmen
aufschneiden, das Mark herauskratzen

*1 Vanilleschote
300 g Marzipan-
rohmasse*

in grobe Würfel schneiden die beiden
Zutaten mit den Mandeln kräftig unter
die Karamelmasse rühren zuletzt
unterrühren, die Masse auf ein

125 ml Sahne

gefettetes Backblech streichen, etwas
abkühlen lassen, mit einem scharfen
Messer erst in etwa 2 cm breite Streifen,
dann in Rauten schneiden, erkalten
lassen, mit einem Messer stückweise
vom Blech lösen

100 g
Halbbitter-

in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren, beide Rautenenden in die Kuvertüre tauchen, am Rand des Gefäßes abstreifen, auf Pergamentpapier oder Alufolie absetzen.

Nußtrüffel

Farbfoto auf Seite 108

75 g *Butter*
150 g *gemahlene*
Haselnußkerne
50 g *feingehackten*
Rumrosinen
50 g *gesiebt*
Puderzucker
gemahlenem Zimt

geschmeidig rühren

300 g *Kuvertüre*

und nach Geschmack mischen, in die Butter rühren in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die Hälfte davon unter die Nußmasse rühren, abkühlen lassen, kleine Kugeln davon formen, mit der restlichen Kuvertüre bestreichen, mit *Plätzchenschmuck* garnieren.

Rumkirschen, Mandelstangen und Canachetüten

75 ml Sahne in einen Topf geben, zum Kochen bringen, den Topf von der Kochstelle nehmen

250 g Kuvertüre in kleine Stücke schneiden, unter Rühren in der Sahne schmelzen

2 Eßl. Rum

*2 Eßl. gesiebten
Puderzucker*

unterrühren, die Masse abkühlen lassen, anschließend noch für 8-12 Minuten in den Kühlschrank stellen (nicht länger, die Masse muß noch streich- und spritzfähig sein) % der Masse in einen Spritzbeutel füllen

für die Rumkirschen

eine Lochtülle in den Spritzbeutel setzen

*8 Papier-
Pralinenförmchen*

nebeneinanderstellen, mit der Masse aus dem Spritzbeutel zuerst einen Boden, dann am Rand entlang Ringe in die Förmchen spritzen

*8 Kirschen (aus
dem Rumtopf)*

in die Öffnungen jeweils 1 Kirsche setzen, die Pralinen eine Zeitlang beiseite stellen

für die Mandelstangen

auf ein mit Alufolie belegtes

	Backblech mit der Masse aus dem Spritzbeutel etwa 5 cm lange, dicke Streifen spritzen (ergibt etwa 12 Stück), die Streifen mit
<i>12 abgezogenen, halbierten Mandeln</i>	verzieren
	<i>für die Rumkirschen</i> das letzte Drittel der Schokoladenmasse in den Spritzbeutel füllen, eine Stern- oder Rosentülle einsetzen, zwei Streifen, die sich überkreuzen auf die Pralinen setzen, damit die Kirschen nach Möglichkeit gut bedeckt sind, mit kleinen Stückchen von
<i>kandierte Rosenblättern</i>	verzieren
	<i>für die Canachetüten</i> aus
<i>festem Stanniolpapier</i>	6 Kreise (Durchmesser etwa 8 cm) ausschneiden (mit einem Glas oder einer Tasse), die Kreise in der Mitte durchschneiden, die Papierhälften zu Tüten formen (die ehemalige Kreismitte bildet die Tütenspitze), die Tüten mit der restlichen Canachemasse (Schokoladenmasse) aus dem Spritzbeutel füllen, die offene Fläche mit

*abgezogenen,
gehackten
Pistazienkernen*

verzieren.
Die Rumkirschen halten sich, kühl
aufbewahrt, etwa 1 1/2 Wochen, die
anderen Sorten sind 2-3 Wochen
haltbar.

Krokantröllchen, gefüllte

125 g Zucker

unter Rühren erhitzen, bis er
geschmolzen ist hinzufügen

*1 Eßl. Honig
70 g gehobelte
Haselnußkerne*

unterrühren, den Backofen vorheizen
Strom: Etwa 150 Gas: Etwa 1
(wird benötigt, um die Krokantmasse
immer wieder zu erwärmen, da sie beim
Erkalten bricht) die Masse auf ein
erwärmtes, mit gefettetes Backblech
geben, mit einer geölten Teigkarte zu
einem Rechteck von 12x20 cm
ausstreichen, in Rechtecke von 3x5 cm
schneiden (vor dem geöffneten
Backofen arbeiten) jedes Rechteck mit
einem geölten Messer vom Blech heben,
zu 5 cm langen Röllchen drehen,
abkühlen lassen

Speiseöl

*50 g Kuvertüre
etwas Kokosfett*

für den Guß

und

in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die Enden der Röllchen damit bestreichen (mit einem Pinsel), zum Trocknen auf ein Kuchengitter legen.

Die Krokantrollchen halten sich, in einer Dose kühl aufbewahrt, 2-3 Wochen frisch.

Anmerkung: Wenn mehr als 12 Krokantrollchen angefertigt werden, sollte trotzdem keine größere als die angegebene Menge Krokant auf einmal hergestellt werden, da die Krokantmasse sonst zu schnell abkühlt und sich dann nicht mehr formen läßt.

Pistazien-Marzipanpralinen

150 g gemahlene,
geröstete
Haseßnußkerne
100g abgezogene,
fein gehackte
Pistazienkerne
150 g gesiebter
Puderzucker
2 Eßl. Weinbrand
1 Eiweiß

Die nebenstehenden Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, aus dem Teig walnußgroße Kugeln formen

60 g kandierte
Orangenscheiben

sehr fein hacken, jedes Teigstück einmal mit dem Finger eindrücken in die Vertiefung etwas von den Orangen geben, die Stücke leicht zusammendrücken, so daß die Füllung in der Mitte liegt
aus den Teigstücken wieder Kugeln formen, auf ein mit Alufolie belegtes Backblech oder Tablett legen, die Kugeln von allen vier Seiten etwas zusammendrücken, so daß kleine Rechtecke entstehen, mit dem Messerrücken kleine Kerben in die Oberfläche drücken.

100 g Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die Pralinen auf einer Gabel bis zur Hälfte hineintauchen, am Rand des Gefäßes leicht abstreifen die Pralinen auf Pergamentpapier oder Alufolie setzen

30 g abgezogene, halbierte Pistazienkerne mit einem Ende in die Kuvertüre tauchen, schräg in die Oberfläche jeder Praline 1 Kern eindrücken. Diese Pralinen halten sich, kühl gestellt, bis zu 2 Wochen.

Nougatrauten

200 g Nufsnougat mit
3Eßl. Weinbrand
100g
Marzipanrohmasse
100 g geriebener Halbbitter-Kuvertüre gesiebt zu einem glatten Teig verkneten, auf
Puderzucker etwa 1 cm dick ausrollen, mit einem
 Messer in kleine Rauten schneiden, 24 Std. an einem kühlen Ort stehenlassen, die Pralinen zur Hälfte mit
Puderzucker bestreuen.

Rosinen-Rumkugeln

Farbfoto auf Seite 109

<i>100 g Butter</i>	geschmeidig rühren, nach und nach
<i>100 g gesiebten Puderzucker</i>	
<i>1 Vanillinzucker</i>	
<i>300 g geriebene Blockschokolade</i>	
<i>3 Eßl. Rum</i>	unterrühren, zuletzt
<i>125 g in Rum eingelegte Rosinen</i>	hinzufügen die Masse eine Zeitlang kalt stellen, kleine Kugeln daraus formen, in
<i>100-150 g Schokoladestreuseln</i>	wälzen das Konfekt in Cellophantüten verpacken oder in verschlossenen Glas- oder Porzellangefäßen kühl aufbewahren.

Weihnachtsblumen zum Dekorieren, Verschenken und Vernaschen

*1 kg Marzipan-
rohmasse,
250 g
Puderzucker,
2 Teel. Instant-
Kaffee,
1 Eiweiß,
weiße
Zuckerperlen,
100 g
Mokkabohnen*

Die Marzipanmasse mit dem gesiebten Puderzucker sorgfältig verkneten und in 5 gleiche Teile teilen.

Für die 1. Sorte

das Marzipan mit dem Kaffee und 1 Teel. kochendem Wasser verrühren, 2 Kugeln aus der Masse formen und mit einem in heißes Wasser getauchten Messer zu 4 Halbkugeln teilen. Diese mit Eiweiß bestreichen und mit den Zuckerperlen garnieren. Als Blütenkränze die Mokkabohnen in die Marzipanmasse stecken.

*4 Teel.
Kokosnußcreme
(a. d. Dose),
Eiweiß,
2Eßl.
Kokosraspeln,
4 rosa oder gelbe
Zuckerperlen,
kandierte
Veilchenblätter*

Für die 2. Sorte

die Marzipanmasse mit der Kokoscreme gut verkneten, wieder 4 Halbkugeln daraus formen, die mit dem Eiweiß bestrichen werden. Dann mit den Kokosraspeln bestreuen. Je 1 Zuckerperle in die Mitte jeder Halbkugel stecken und mit 4 kandierten Veilchenblättern einrahmen.

Zur Beachtung:

Beide Marzipanblumensorten nur trocknen lassen!

*2 Teel.
Vanilleextrakt,
Eigelb,
weiße
Zuckerperlen,
abgezogene,
halbierte Mandeln*

*1 gehäufter Teel.
Rosenblätter (a. d.
Dose),
oder 2 Teel.
Rosenwasser,
3 Tropfen rote
Lebensmittelfarbe,
Eiweiß,
etwa 100 g
kandierte große
Rosenblätter*

Für die 3. Sorte
die Marzipanmasse mit dem Vanilleextrakt verkneten, die 4 Halbkugeln mit Eigelb bestreichen und mit den Zuckerperlen garnieren. Für die Blütenkränze die Halbkugeln mit den halbierten Mandeln bestecken. Die Marzipanblumen auf ein Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen schieben.
Strom: Etwa 200
Gas: Etwa 3
Backzeit: Etwa 5 Minuten

Für die 4. Sorte
Die Marzipanmasse mit den Rosenblättern oder dem Rosenwasser verkneten. Die Lebensmittelfarbe hinzufügen, wieder 4 Halbkugeln formen und diese mit Eiweiß bestreichen. Zuletzt die kandierte Rosenblätter als Blütenkranz um die Halbkugeln stecken. Nicht backen, nur trocknen lassen

2 Teel.
Orangenblüten-
wasser,
1 Teel. abgeriebene
Apfelsinenschale
(unbehandelt),
3 Tropfen gelbe
Lebensmittelfarbe,
1 Tropfen rote
Lebensmittelfarbe,
Eigelb,
50 g Pinienkerne,
abgezogene,
halbierte Mandeln

Für die 5. Sorte

die Marzipanmasse mit Orangenblütenwasser, Apfelsinenschalen und Lebensmittelfarbe verkneten, die 4 Halbkugeln mit Eigelb bestreichen. Die Pinienkerne und die abgezogenen, halbierten Mandeln zu Blütenkränzen stecken. Die Marzipanblumen auf ein Backblech legen und dieses in den vorgeheizten Backofen schieben.
Strom: Etwa 20 0

Gas: Etwa 3

Backzeit: Etwa 5 Minuten

Nun aus Seidenpapier in verschiedenen Farben Kreise ausschneiden, die etwas größer sind als die von Ihnen hergestellten „Weihnachtsblumen“. Die Ränder der Papiere mit einer Schere leicht wellen und die Blumen in farblich gut passende Papiere setzen.
Tip: Man kann die Blumen in einen Karton setzen, weihnachtlich verpacken und gesondert verschenken. Sie eignen sich aber auch dazu, Geschenke damit zu garnieren.

Buttercanache mit Zimt

200 g Halbbitter-
Kuvertüre

in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren, unter gelegentlichem Rühren so lange abkühlen lassen, bis sie dickflüssig ist mit einem elektrischen Handrührgerät mit Rührbesen schlagen, nach und nach

100 g Butter

40 g gesiebten
Puderzucker
5 g gemahlene
Zimt

50 ml weißen Rum

hinzugeben, die Kuvertüre hinzufügen, kurze Zeit kalt stellen, die Masse nochmals gut durchschlagen, sollte sie zu fest sein, kurz ins Wasserbad stellen, nochmals durchschlagen, in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle füllen, etwa 4 cm lange Stäbchen auf Pergamentpapier oder Alufolie spritzen

50 g Kuvertüre

in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren, in einen Spritzbeutel mit sehr kleiner Tülle füllen, sehr schnell feine Striche über die Stäbchen hin- und herspritzen, so daß sie wie mit Garn übersponnen aussehen, von

*20 g kandierten
Veilchen*

jeweils 1 Veilchen auf ein Ende von jedem Stäbchen setzen. Diese Pralinen halten sich, kühl gestellt, 6-8 Tage.

Walnuß-Aprikosen-Konfekt

Farbfoto auf Seite 110

*125 g getrocknete
Aprikosen
3 Eßl. Aprikot
Brandy*

in sehr kleine Stücke schneiden, mit
übergießen, zugedeckt etwa 2 Stunden
stehenlassen

*200 g Marzipan-
Rohmasse*

hinzufügen, mit einem elektrischen
Handrührgerät mit Rührbesen gut
verrühren

*100 g gesiebten
Puderzucker*

unterkneten
aus der Masse etwa 2 cm dicke Rollen
formen, in etwa 1/2 cm dicke Scheiben
schneiden

100 g Kuvertüre

in einem kleinen Topf im Wasserbad
bei schwacher Hitze zu einer
geschmeidigen Masse verrühren
jedes Marzipanstückchen
hineintauchen, auf Pergamentpapier
setzen, mit

*100 g Walnußkern-
hälften*

garnieren.

Überraschkugeln

Farbfoto auf Seite 111

<i>30 g Zucker</i>	<i>Für Läuterzucker</i>
<i>30 ml Wasser</i>	mit
	zum Kochen bringen, einmal
	aufkochen lassen, so daß der Zucker
	gelöst ist, abschäumen, auskühlen
	lassen
	für den Teig
<i>2 Eigelb</i>	mit
<i>2 Eßl. warmem</i>	
<i>Wasser</i>	schaumig schlagen, nach und nach 2/3
	von
<i>75 g Zucker</i>	hinzugeben, schlagen, bis eine
	cremeartige Masse entstanden ist steif
<i>2 Eiweiß</i>	schlagen, nach und nach den Rest des
	Zuckers unterschlagen, den Schnee auf
	die Eigelbcreme geben
<i>50 g Weizenmehl</i>	mit
<i>50 g Speisestärke</i>	
<i>1 gestr. Teel.</i>	
<i>Backpulver</i>	mischen, darübersieben, unter die
	Eigelbcremeziehen (nicht rühren) den
	Boden einer Springform (Durchmesser
	etwa 24 cm) fetten, mit Pergamentpapier
	auslegen, den Teig in die Form füllen, in
	den vorgeheizten Backofen schieben,
	sofort backen.
	Strom: Etwa 200
	Gas: Etwa 3
	Backzeit: 25-30 Minuten

50 ml Weinbrand

zum Trinken den Läuterzucker mit
verrühren
den Biskuitboden mehrmals mit einer
Gabel einstechen, mit der Flüssigkeit
tränken, das Gebäck abgedeckt
auskühlen lassen

für die Trüffelmasse

100 ml Sahne

2 Eßl. Milch

mit
zum Kochen bringen, einmal
aufkochen lassen

*2 Eßl. Instant-
Kaffee*

unterrühren

*100 g Mokka-
Schokolade 100 g
Zartbitter-
schokolade*

in kleine Stücke brechen, unter
Rühren in der Sahne auflösen, mit
und
würzen

*1 Vanillinzucker
Satz*

den Biskuitboden aus der Form lösen,
zerkrümeln, in eine Rührschüssel
geben, die noch warme Trüffelmasse
mit einem elektrischen Handrührgerät
unter die Biskuitkrümel kneten, kalt
stellen, die Masse in 30 Portionen
teilen,

*etwa 30
Cocktailkirschen*

jede Portion um 1 Cocktailkirsche zur
Kugel formen, die Kugeln in

*zartbitteren
Schokolade-
streusen*

wälzen, bis zum Verzehr kalt stellen.

Kokoshäufchen

Farbfoto auf Seite 112

<i>3 Eiweiß</i>	steif schlagen, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt
<i>1 Eßl. gesiebten Puderzucker</i>	unterschlagen
<i>150 g Zucker</i>	mit
<i>1/8 l Wasser</i>	zum Kochen bringen, so lange kochen lassen, bis mit einem Tropfen der Zuckerlösung auf einem Porzellanteller ein Faden gezogen werden kann (etwa 10 Minuten)
	die Zuckerlösung unter den Eischnee schlagen
<i>250g Kokosraspeln</i>	unterrühren, die Masse kalt stellen den Teig in 3 gleiche Portionen teilen einen Teil mit
<i>abgeriebener Zitronenschale (unbehandelt)</i>	aromatisieren den zweiten Teil mit
<i>1 Tropfen roter Lebensmittelfarbe</i>	färben, den dritten Teil mit
<i>1 Tropfen gelber Lebensmittelfarbe</i>	färben, die Masse eine Zeitlang trocknen lassen, Häufchen von jeder Sorte in
<i>Papier-Pralinenförmchen</i>	setzen. Diese Pralinen halten sich etwa 1 1/2 Wochen.

Pralinen, verschiedene

Farbfoto auf Seite 112

<i>75 ml Sahne</i>	zum Kochen bringen, von der Kochplatte nehmen
<i>2-3 Teel. Instantkaffee</i>	unterrühren
<i>250 g Kuvertüre</i>	in kleine Stücke schneiden, unter Rühren in der Sahne auflösen
<i>2-3 Teel. gesiebten Puderzucker</i>	unterrühren, die Masse erkalten lassen, zuletzt noch für 8-12 Minuten in den Kühlschrank stellen, die Masse muß noch streich- und spritzfähig sein <i>für die Mokka-Marzipanpralinen</i>
<i>100g Marzipanrohmasse</i>	mit
<i>2 Eßl. gesiebtem Puderzucker</i>	verkneten
<i>gesiebtem Puderzucker</i>	die Tischplatte mit
	bestäuben, das Marzipan darauf 3-4 mm dick ausrollen, mit runden Förmchen mit gewelltem Rand daraus 10 Taler (Durchmesser 3 cm) und 10 Taler (Durchmesser 1 cm) ausstechen
<i>10 Papier-Pralinenförmchen</i>	setzen 1/3 der Schokoladenmasse in einen Spritzbeutel mit Rosentülle füllen,

- eine Rosette auf die Marzipantaler in den Förmchen spritzen, die kleinen Taler halbieren, die Pralinen damit oder mit
- kandierte Veilchen* garnieren
- für die Orangenpralinen*
- 10 Papier-Pralinenförmchen* nebeneinanderstellen, 1/3 der Schokoladenmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, erst einen Boden, dann mehrere Ringe übereinander spritzen, so daß ein Rand entsteht
- 2 kandierte Kumquats oder andere kandierte Früchte* in feine Scheiben schneiden, die Pralinen damit füllen
- für die Mokka-Pralinen* ein Backblech mit Alufolie belegen, den Rest der Schokoladenmasse in einen Spritzbeutel mit großer Rosentülle füllen, Rosetten auf das Blech spritzen, mit
- abgezogenen, gestifteten Mandeln* garnieren.
Diese 3 Pralinenarten sind 2-3 Wochen haltbar.

Kirschpralinen

*10 rote
Belegkirschen
200g*

fein hacken, mit

*abgezogenen,
gemahlene
Mandeln*

*100 g Zucker
2-3 Eßl.*

*Kirschwasser
2 Eßl. Wasser*

zu einer streichfähigen Masse
verrühren

100g Nußnougat

in einem kleinen Topf im Wasserbad
zu einer geschmeidigen Masse
verrühren

*2 Eßl.
Kirschwasser*

hinzugeben
während des Abkühlens ab und zu
durchrühren, bis die Masse fast dick ist,
durchkneten, auf

*gesiebt
Puderzucker*

ausrollen
die Mandelmasse vorsichtig auf die
Nougatmasse verteilen, glattdrücken,
mit einer kleinen Form Pralinen
ausstechen, 12-24 Stunden an einem
kalten Ort stehenlassen.

Petits fours

Petits fours, bunte

	<i>Für den Teig</i>
3 Eigelb	
3 Eßl. warmes Wasser	schaumig schlagen, nach und nach 2/3 von
100 g Zucker	und
1 Vanillinzucker	hinzufügen, so lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist
3 Eiweiß	steif schlagen, nach und nach den Rest des Zuckers unterschlagen, auf die Eigelbcreme geben
100 g Weizenmehl	mit
1 gestr. Teel. Backpulver	mischen, darüber sieben, alles vorsichtig unter die Eigelbcreme ziehen (nicht rühren), dabei nach und nach
75 g zerlassene, abgekühlte Butter	dazugeben
	den Teig etwa 1 cm dick auf ein mit Pergamentpapier belegtes Backblech streichen, das Papier unmittelbar vor dem Teig zu einer Falte knicken, so daß ein Rand entsteht, das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben, sofort backen
	Strom: 200-225
	Gas: 3-4
	Backzeit: 15-20 Minuten

den Biskuit sofort nach dem Backen auf ein mit Zucker bestreutes Papier stürzen, das Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen, vorsichtig, aber schnell abziehen. Aus dem Biskuit mit kleinen Formen 32 Herzen und 36 Törtchen ausstechen, mit einem Messer 22 Quadrate (3x3 cm) ausschneiden

für die Herzen
sieben, mit

50 g Puderzucker
100 g Marzipan-
rohmasse

verkneten, knapp 1/2 cm dick ausrollen, 16 Herzen (in der Größe der Biskuitherzen) ausstechen

150 g zartbittere
Schokolade

in kleine Stücke brechen, im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren
die Hälfte der Biskuitherzen mit etwas Schokolade bestreichen, die Marzipanherzen darauf auflegen, wieder mit Schokolade bestreichen, mit den Biskuitherzen belegen, Marzipan und Schokoladenmasse aufheben sieben, mit

100g Puderzucker
3 Eßl. rotem
Johannisbeergelee
etwa 3 Teel. Wasser

und
zu einem dickflüssigen Guß verrühren, die Herzen damit überziehen

für die Törtchen

75-100g

Nußnougatmasse

in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die Hälfte der Törtchen damit bestreichen, die restlichen darauflegen, Nußnougatmasse aufheben

20 g *Kokosfett*

die restliche Schokoladenmasse mit im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die Törtchen damit überziehen

für die Quadrate

das restliche Marzipan dünn ausrollen, in 11 Quadrate (3x3 cm) schneiden, die Hälfte der Biskuitquadrate mit Nußnougatmasse bestreichen, die Marzipanblättchen darauflegen, mit Nußnougatmasse bestreichen., die restlichen Biskuitquadrate darauflegen sieben, mit

125 g *Puderzucker*

1-2 *Eßl.*

Zitronensaft

zu einem dickflüssigen Guß verrühren, die Quadrate damit überziehen, mit Marzipanresten garnieren die Herzen und die Törtchen mit übriggebliebener Zitronen- oder Schokoladenglasur bespritzen, mit

*Liebesperlen oder
kandierten*

Früchten

garnieren

Schokoladen-Petits fours

	<i>Für den Teig</i>
2 Eier	
3 Eßl. warmes Wasser	mit einem elektrischen Handrührgerät mit Rührbesen 1 Minute auf höchster Stufe schlagen
100 g Zucker	
1 Vanillinzucker	mischen, einstreuen, noch 2 Minuten schlagen
75 g Weizenmehl	
50 g Speisestärke	
1 gestr. Teel. Backpulver	
1 Eßl. Kakao	mischen, sieben, kurz auf Stufe 1 unterrühren, den Teig etwa 1 cm dick auf ein mit Pergamentpapier belegtes Backblech streichen, an der offenen Seite unmittelbar vor dem Teig zur Falte knicken, so daß ein Rand entsteht
	das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben
	Strom: 175-200
	Gas: 3-4
	Backzeit: 10-15 Minuten
	den Biskuit nach dem Backen sofort auf ein mit bestreutes Pergamentpapier stürzen
Zucker	das Papier mit kaltem Wasser bestreichen, vorsichtig, aber schnell

abziehen, den Biskuit kalt stellen,
kleine Sterne ausstechen

25 g Butter etwa
75 g Nuß-
Nougat

für die Füllung
mit

verrühren, die Hälfte der Sterne mit der
Nougatmasse bestreichen, die übrigen
daraufsetzen

für den Guß

etwa 150 g
zartbittere
Schokolade
20 g Kokosfett

mit
in einem kleinen Topf im Wasserbad zu
einer geschmeidigen Masse verrühren,
die Seiten der Sterne damit bestreichen
(mit einem Pinsel)

für den Belag

75g
Marzipanrohmasse
gesiebertem
Puderzucker

auf
ausrollen, für jeden Biskuitstern einen
Marzipanstern ausstechen

2Eßl.
Puderzucker
1 Eßl. Zitronensaft

mit
verrühren, die Marzipansterne damit
bestreichen, auf die Biskuitsterne legen,
mit

halbierten,
kandierte
Kirschen

garnieren.

Mandel-Petits fours

	Für den Teig
<i>2 Eier</i>	
<i>3 Eßl. warmes Wasser</i>	mit einem elektrischen Handrührgerät mit Rührbesen 1 Minute auf der höchsten Stufe schlagen
<i>100 g Zucker</i>	
<i>1 Vanillinzucker</i>	mischen, einstreuen, noch 2 Minuten schlagen
<i>75 g Weizenmehl</i>	
<i>50 g Speisestärke</i>	mit
<i>1 gestr. Teel. Backpulver</i>	mischen, sieben, mit
<i>50 g abgezogenen, gemahlenden Mandeln</i>	kurz auf Stufe 1 unterrühren den Teig etwa 1 cm dick auf ein mit Pergamentpapier belegtes Backblech streichen, an der offenen Seite das Papier unmittelbar vor dem Teig zur Falte knicken, so daß ein Rand entsteht, das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben Strom: 175-200 Gas: 3-4 Backzeit: 10-15 Minuten
<i>Zucker</i>	den Biskuit nach dem Backen sofort auf ein mit bestreutes Pergamentpapier stürzen, das Papier mit kaltem Wasser bestreuen, vorsichtig,

aber schnell abziehen, den Biskuit kalt stellen, mit einer runden Form (Durchmesser etwa 4 cm) Plätzchen ausstechen

für die Füllung
mit

25 g Butter
2 gehäuften Eßl.
gesiebt
Puderzucker
1 Eßl. Maraschino

verrühren, die Hälfte der Plätzchen damit bestreichen, die übrigen daraufsetzen

für den Guß

300 g weiße
Schokolade
40 g Kokosfett

mit
in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die Plätzchen damit überziehen

1 Eßl.
Puderzucker
1 Teel. Kakao
etwas Wasser

sieben, mit
zu einem dickflüssigen Guß verrühren, die Plätzchen damit bespritzen mit einem Holzstäbchen den dunklen Guß durch den hellen Guß ziehen, mit garnieren.

Plätzchenschmuck

Rezeptverzeichnis

A	
Anisplätzchen.....	24
B	
Bärentatzen.....	75
Baisers, bunte	42
Baumkuchenspitzen.....	45/46
Biskotten.....	16
Brezeln, bunte	21
Buttercanache mit Zimt	125
C	
Canachetüten.....	115/116
D	
Dattelmakronen.....	82
F	
Florentiner Plätzchen.....	61/62
Freudentränen.....	81
Früchteplätzchen.....	20
G	
Glückspilze.....	41
Gewürzplätzchen.....	88
Gewürzplätzchen.....	92
Gewürzspritz	93
H	
Haferflockenplätzchen.....	64
Herzen.....	60
Hirtenstäbchen.....	65
Hütchen, gefüllte	27

I	
Ingwergebäck.....	95
Ingwer-Kokosmakronen.....	94
K	
Kameruner.....	52
Kirschpralinen.....	132
Kirschrosetten.....	98
Knusperwölkchen.....	22
Kokoshäufchen.....	129
Kokosmakronen mit Quark.....	32
Krokantröllchen.....	117/118
Krokantaler.....	103/104
L	
Liegnitzer Bomben.....	99/100
Linzer Plätzchen.....	53
Linzer Spritzgebäck.....	74
M	
Makronentörtchen.....	26
Mandelbrenten.....	76
Mandelknusperchen.....	80
Mandelmürbchen.....	12
Mandel-Petit fours.....	139/140
Mandelstangen.....	115/116
Marzipan-Kokosmakronen.....	73
Marzipan-Kokossterne.....	19
Marzipanplätzchen.....	55
Marzipanwürfel.....	29/30
Mohnkränzchen.....	18
Mürbchen, doppelt gefüllte.....	67
N	
Nougatkaros.....	78
Nougatpralinen.....	102
Nougatrauten.....	120

Nougattuffs.....	79
Nußbecken.....	57/58
Nußherzen.....	54
Nußmöppchen.....	25
Nuß-Nougatplätzchen.....	77
Nußschnecken.....	47/48
Nußtrüffel.....	114
O	
Orangenplätzchen.....	10
P	
Petits fours, bunte.....	134-136
Pfefferkuchenplätzchen.....	90/91
Pistazienkugeln.....	103/104
Pistazien-Marzipanpralinen.....	119
Plätzchen, bunte.....	85
Plätzchen, gefüllte.....	49
Prager Plätzchen.....	23
Pralinen, verschiedene.....	130/131
Printen, würzige.....	97
R	
Rosinenstangen.....	83
Rosinen-Rumkugeln.....	121
Rumkirschen.....	115/116
S	
Sandhörnchen.....	15
Sirupknusperle.....	96
Spekulatius.....	89
Springerle.....	17
Spritzgebäck.....	74
Sch	
Schneetaler.....	50
Schokobaiser.....	69/70

Schokoknöpfchen.....	11
Schokoladen-Petits fours.....	137/138
Schokoladenringe	86/87
Schokoladenstangen.....	31
Schokoplätzchen.....	56
St	
Sterntaler.....	59
Streuselplätzchen	66
T	
Teegebäck.....	43/44
U	
Überraschkugeln.....	127/128
V	
Vanillebaiser	69/70
Vanillekipferl	68
W	
Walnuß -Aprikosen-Konfekt.....	126
Walnußkugeln	28
Walnußplätzchen.....	63
Weichkrokantecken.....	113
Weihnachtsblumen.....	122-124
Weinplätzchen.....	51
Wiener Herzen.....	71/72
Z	
Zimt-Nußmakronen.....	84
Zuckerplätzchen.....	86/87