

WEIHNACHTSBACKEN

in der Kleinen Freiheit

HUSARENPLÄTZCHEN

250g Butter
125g Zucker
1 Vanillezucker
5 Tropfen Bittermandelaroma
4 Eigelb
275g Mehl
Eigelb (zum Bestreichen)
geriebene Mandeln (zum Bestreuen)
Johannisbeergelee (zum Füllen)
Backen bei 200°C für 12-15 Minuten

CAPPUCCINO-PLÄTZCHEN

200 g weiche Butter
80 g Puderzucker
1 Vaniliezucker
150 g Mehl
70 g Speisestärke
20 g Kakaopulver
50 ml starken Kaffee

kl. Stck. Palmin & 100 weiße Schokolade
zum Tunken schmelzen

Backen bei 180°C für 12 Minuten

TANKABOHNEN-PLÄTZCHEN

300 g Mehl
200 g Butter
100 g Puderzucker
1 Ei
1/2 Tankabohne, gerieben

Puderzucker zum Bestäuben
Marmelade, je nach Geschmack
Backen bei 180°C für 10-12 Minuten

AUSSTECHEIG

300g Mehl
125g Butter
125g Zucker
Pr. Salz
1/2 TL Zimt
1 Vanillezucker
1/2 TL Backpulver
2 Ei
Backen bei 175°C für 15 Minuten

VANILLEKIPFERL

250g Mehl
70g Zucker
100g geriebene Mandeln
210g Butter
Vanillezucker & Zucker (zum Wälzen)
Backen bei 175°C für 15-20 Minuten

WEIHNACHTSBACKEN

in der Kleinen Freiheit

STOLLENKONFEKT

200 g weiche Butter
130 g Zucker
1 Vaniliezucker
Prise Salz
2 TL Zimt
300 g Magerquark
100 g gehackte Mandeln
550 g Mehl
2 TL Backpulver

halbe Stunde vorher einweichen :

1/2 Orange Saft
Abrieb von 1 Orange
3El Amaretto
2 Tr. Bittermandelaroma
100 g gehackte Cranbeeren
150 g gehackte Rosinen

- dann mit zu den anderen Zutaten mischen und backen

250 g Butter flüssig werden lassen, warmes, gebackenes Stollenkonfekt drin tränken und sofort mit Puderzucker bestreuen

Backen bei 180°C für 12-15 Minuten

NUSSECKEN

Mürbeteig:

300g Mehl
130g Margarine
130g Zucker
1 Vaniliezucker
1 Ei
1 TL Backpulver

Füllung:

Aprikosenmarmelade (zum Bestreichen)
200g Mandarine
200g Zucker
Zimt

200g gemahlene Nüsse
200g gehackte Nüsse

Backen bei 175°C für 25-30 Minuten