

Spitzbuaba ✱

Zutaten

350 g Mehl (Weizen oder Dinkel, auch Vollkorn)

220 g Butter

130 g Puderzucker

1 TL Vanillezucker

1 Eiweiß

1 Prise Salz

Zum Bestreichen Hägemark (Hagebuttenmarmelade) oder eine andere Marmeladen-Sorte ganz nach Geschmack. Ganz hervorragend eignet sich auch Nougat bzw. Schokoladencreme!

Zubereitung

Zuerst das Mehl mit dem Butter verreiben. Dann alle restlichen Zutaten dazugeben, vermengen und kurz kalt stellen. Dünn auswellen (am besten mit Teigleisten, ca. 3-5mm) und runde Formen ausstechen. Bei der Hälfte davon in der Mitte noch ein Loch stechen (das geht am einfachsten mit einem Apfелentkerner). Für andere Formen braucht man einfach zwei Ausstecherformen (klein und groß).



Spitzbuaba – die Oberteile haben ein Loch.



Bei 180°C (ohne Umluft) 10-12 Minuten backen.

Die Plätzchen ohne Loch umdrehen und mit Hagebuttenmarmelade bestreichen. Wer Puderzucker mag, bestreut die Oberteile (die mit Loch) entsprechend. Die Oberteile aufsetzen und leicht festdrücken. Falls die Marmelade sehr fest ist, kann man sie vorher leicht erhitzen.

Zu guter Letzt zum Aufbewahren alles in eine Dose legen. Die Spitzbuaba werden nach einem Tag deutlich weicher, da sie etwas Feuchtigkeit der Marmelade aufnehmen.



Spitzbuaba mit Nugat

Streifenplätzchen

Zutaten

425g Mehl (hell)
300g Butter (kalt)
175g Puderzucker
25g Kakaopulver
120g Mandeln (ganz)
2 Eiweiß
1/4 TL Zitronenschalenabrieb
1 Prise Salz

Zubereitung

Den Butter kleinschneiden und mit dem gesiebten Puderzucker verkneten. Dann die Zitrone, Salz und Eiweiß unterarbeiten.

Die Hälfte davon mit 225g Mehl vermengen. Die andere Hälfte mit dem restlichen Mehl und dem Kakaopulver verarbeiten. Beide Teige kalt stellen (gerne auch über Nacht).

Jeden Teig in 6 dunkle und 7 helle Stücke unterteilen und jeweils in rechteckige, rund 2mm dicke Streifen ausrollen. Übereinanderlegen und dabei immer wieder ein paar Mandeln einstreuen. Das ist eine ziemlich klebrige Angelegenheit; aber einfach nicht verzweifeln, weitermachen und man wird am Ende gut belohnt!

In
de
r
Ti
ef
kü
hl
e
fü
r
ih
un
d
da
nn
in
di
e
fe
rt
ig
e
Fo
rm
sc
hn
ei
de
n.
Im



Fertige Streifenplätzchen

vo
rg
eh
ei
zt
en
Of
en
be
i
18
0-
19
0°
C
ru
nd
12
-1
5
Mi
nu
te
n
go
ld
br
au
n
ba
ck
en
.

Boules de Noël Noisette Cannelle ✳

Zutaten

140g Haselnüsse
30g Mandeln
50g Zucker
1TL Zimt
2 Eiweiß

etwas über 100g gehackte Haselnüsse extra

Zubereitung

Die Haselnüsse und Mandeln entweder schon gerieben kaufen oder selbst sehr klein hacken (im Mixer). Dann die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen.

Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig mit einem Spatel oder Rührlöffel unter die anderen Zutaten heben.

In der Hand kleine Kugeln formen, die etwa 18g wiegen sollten und in den gehackten Haselnüssen rollen.

Die Kugeln dann im vorgeheizten Backofen bei 180°C und Umluft rund 10-12 Minuten backen. Abgekühlt in einer Dose aufbewahren, wo sind rund zwei Wochen haltbar sein sollten.