

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
.

Ausstecherle ✳

Zutaten

500 g Mehl
250 g Butter
200 g Zucker
2 Eier (groß)
1 Prise Salz
evtl. Abgeriebenes einer halben Zitrone

Ein Eigelb und etwas Milch zum Bestreichen

Hagelzucker, Schoko- oder bunte Zuckerstreusel zum Bestreuen

Zubereitung

In einer großen Schüssel zuerst Mehl, Zucker und Salz vermengen, dann alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten. Mindestens 1/2 Std. kühl ruhen lassen, was im Advent gut im Freien geht.

Den Teig 5mm dick ausrollen (am besten Teighölzer benutzen), ausstechen und auf das Backpapier legen. Die Teigreste immer wieder kalt stellen, bevor man sie neu ausrollt. Die Ausstecherle mit Eigelb (mit etwas Milch verdünnt) bestreichen und dann nach Belieben die Ausstecherle noch mit Hagelzucker, gehackten Nüssen oder Streusel (Schoko, Zucker) dekorieren.

Bei 180°C rund 10 Minuten goldbraun backen (keine Umluft).

Springerle ✱

Zutaten

4 Eier (rund 240g mit Schale, am besten etwas ältere Eier)
450g Puderzucker
600g Dinkelmehl 630
Anis

Zubereitung

Puderzucker in eine große Schüssel sieben, und mit den Eiern schaumig rühren. Das gesiebte Mehl und etwa einen Teelöffel Anis zu der Ei-Zucker-Masse geben und gut durchkneten bis der Teig fest, geschmeidig und nicht allzu klebrig ist. Bei Bedarf (speziell auch abhängig von der Größe der Eier) noch etwas Mehl dazugeben. Dann mehrere Stunden kalt stellen, was in der Vorweihnachtszeit ja auch gut im Freien geht.

Das Backblech mit Backpapier auslegen (oder einfetten) und mit reichlich Mehl und nach Belieben Anis bestreuen. Den Teig relativ dick (rund 1cm) auswellen was am besten mit zwei Teighölzern geht und leicht mit etwas Mehl bestäuben. Die ebenfalls leicht bemehlten Springerle-Model fest in den Teig drücken, wodurch die Springerle auch nicht mehr so hoch sind. Dann die Formen ausschneiden oder -rädeln und auf das vorbereitete Backblech legen. Die Springerle werden mit etwas Mehl bestäubt und müssen nun für mehrere Stunden – am besten über Nacht oder einen ganzen Tag – offen ruhen und dabei an der Oberfläche antrocknen (also keinesfalls abdecken).



Am nächsten Tag bei rund 150-160°C Ober-Unterhitze im vorgeheizten Backofen rund 20 Minuten backen. Die Springerle sollten an der Oberseite weiß bleiben und es sollten sich idealerweise Füßle bilden, die möglichst hoch und goldgelb gebacken sind.

Darüberhinaus

Die Springerle werden mit der Zeit besser, also am besten ein paar Wochen vorher backen. Sie sollten in einer Dose an einem

kühlen Ort aufbewahrt werden und in diese Dose legt man hin- und wieder einen Apfelschnitz (auf einem kleinen Teller oder etwas Alufolie); dabei immer gut aufpassen, dass der Schnitz nicht zu schimmeln anfängt (also nach spätestens 2-3 Tagen wieder rausnehmen)!

Wer keinen Anis mag, kann den natürlich weglassen

Springerle-Model

Gute Springerle-Model sind nicht ganz einfach zu bekommen. Auf Plastikmodel oder Model aus Asien sollte man wohl am besten verzichten. Ganz wunderbare Model, die noch handwerklich aus Birnbaumholz geschnitzt werden, sind zu bekommen bei: modelmanufaktur-angele.de.