

Aus Bärbels Weihnachtsbackstube

Tante Friedchens Nussspritzgebäck

Teig:

250 g Butter

250 g Zucker

2 P. Vanillezucker

1 Ei + 1 Eigelb

500 g Mehl

½ P. Backpulver

200 g gem. Haselnüsse

2 – 3 EL Wasser



Das Fett schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker und Eier hinzugeben.

Mehl, Backpulver, Haselnüsse und Wasser unterrühren. Den Teig einen Fleischwolf mit Spezialvorsatz spritzen, in Stücke von beliebiger Länge schneiden, auf ein Backblech legen und bei 200° C (Umluft: 180 ° C) ca. 15 Min. backen.

Aus Bärbels Weihnachtsbackstube

Vanillekipferl

Zutaten:

150 g Butter

80 g Puderzucker

5 Päckchen Vanillinzucker

150 g gemahlene Mandeln

150 g Mehl

1 Messerspitze Backpulver



Zubereitung:

Butter, Zucker und drei Päckchen Vanillinzucker sämig rühren. Die Mandeln und das mit dem Backpulver vermischte Mehl daruntergeben. Mit kühlen Händen (zwischendurch immer wieder unter kaltes Wasser halten) etwa fingerlang gebogene Hörnchen formen, die in Zucker und dem restlichen Vanillinzucker gewälzt werden. Bei 160° bis 180° sehr hell ausbacken.

Aus Bärbels Weihnachtsbackstube

Terrassenküchlein

Zutaten:

250 g Butter

375 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

3 Eier

1 Messerspitze Backpulver

750 g Mehl

Johannisbeergelee

Puderzucker



Die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, und die Eier nacheinander unter die Buttermasse rühren. Das Mehl mit dem Backpulver darüber sieben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig etwa 4 mm dick ausrollen und mit einem runden Förmchen von 3 bis 4 cm Durchmesser ausstechen. Die Hälfte von diesen Plätzchen mit einem kleineren Herzförmchen mittig ausstechen und alles im Backofen bei 200° 10 bis 15 Minuten backen. Johannisbeergelee mit einem Pinsel nicht zu dick auf die Plätzchen streichen und jeweils ein Oberteil daraufsetzen. Ränder der Plätzchen dick mit Puderzucker bestreuen. In die Mitte noch etwas Gelee füllen. Die Menge ergibt etwa 40 Stück.

Aus Bärbels Weihnachtsbackstube

Feine Nussecken

Zutaten:

250 g Margarine

225 g Zucker

1 Ei

250 g Mehl

1 TL Backpulver

250 g gemahlene Haselnüsse

1 Prise Salz

Schokoladenglasur



Die Zutaten nacheinander zu einem Teig verrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf gleichmäßig verstreichen und bei ca. 180 – 200 ° etwa 15 – 20 Minuten backen. Nach dem Backen den Teig sofort in Dreiecke schneiden und die Ecken jeweils mit aufgelöster Schokoladenglasur verzieren.