



Weihnachtsbäckerei

Terrassenplätzchen

Für etwa 30 Stück

- 150 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei, 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- 2 gestrichene TL Backpulver
- Backpapier für das Blech
- 3-4 EL Konfitüre zum Bestreichen
- Puderzucker zum Bestäuben
- Zubereitungszeit: 40 Minuten



Terrassenplätzchen

1 Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Ei, Salz und die Hälfte des Mehls einrühren, den Rest mit dem Backpulver unterkneten. Den Teig für 30 bis 60 Minuten kühl stellen.

2 Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Den Teig mit wenig Mehl dünn auswellen. Die Plätzchen in drei Größen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Plätzchen auf der mittleren Schiene 8 bis 10 Minuten backen.

3 Alle kleinen und mittleren Plätzchen auf der Unterseite mit Konfitüre bestreichen. Die Plätzchen terrassenförmig aufeinander setzen und mit Puderzucker bestäuben.



Zimtplätzchen

Weihnachtsbäckerei

Bethmännchen

Für etwa 30 Stück

- 350 g Mandeln, abgezogen
- 170 g Puderzucker
- 1 Ei, 1 gehäufter TL Speisestärke
- Zubereitungszeit: 30 Minuten
- 1 200 Gramm Mandeln fein mahlen und mit Puderzucker mischen. Die Mischung ein zweites Mal mahlen. Das Ei trennen. Eiweiß steif schlagen. Eischnee und Stärke unter die Mandel-Zucker-Mischung kneten.

Zimtplätzchen

Für etwa 100 Stück

- 125 g Haselnüsse
- 125 g weiche Butter
- 125 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 gestrichene TL Zimtpulver
- 1 TL gemahlene Nelken
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 300 g Mehl
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Backpapier
- 200 g Halbbitterkuvertüre
- Zubereitungszeit: 50 Minuten



Weihnachtsbäckerei

Aus der Masse walnussgroße Kugeln formen.

2 Die restlichen Mandeln längs halbieren. Die Teigkugeln mit je 3 Mandelhälften verzieren und leicht andrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Bethmännchen über Nacht trocknen lassen.

3 1 Esslöffel Wasser und das Eigelb verquirlen und das Gebäck damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175-200 °C (Gas Stufe 2-3) ca. 15 Minuten backen.



1 Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3-4) einstellen. Die Nüsse auf einem Blech im heißen Ofen 12 bis 15 Minuten rösten. Die Nüsse abkühlen lassen, die Häutchen abreiben und die Nüsse reiben.

2 Butter mit Puder- und Vanillezucker, Zimt, Nelken und Salz verrühren. Die Eier einrühren. Nüsse und Mehl einarbeiten. Den Teig eingewickelt für etwa 60 Minuten kühlen.

3 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 Millimeter dick auswellen und Plätzchen in beliebigen Formen ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im Ofen auf der mittleren Schiene 10 bis 12 Minuten goldbraun backen.

4 Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Plätzchen abkühlen lassen, zur Hälfte in die geschmolzene Schokolade tauchen, auf Backpapier setzen und trocknen lassen.