

Calista Weihnachtsbackstube



Vanillekipferl

ca. 100 Stück

300 g glattes Mehl
250 g Butter
100 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
50 g Walnüsse
50 g Haselnüsse
50 g Mandeln

250 g Staubzucker
4 Pkg. Vanillezucker

Butter in kleine Stücke schneiden und mit Mehl, Staubzucker, Vanillezucker und geriebenen Nüssen zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ca. eine Stunde zugedeckt oder in Folie gewickelt im Kühlschrank rasten lassen.

Anschließend den Teig zu einer Rolle formen, in kurze Stücke schneiden, zu Kügelchen drehen und dann zu kleinen Röllchen ausrollen. Aus den Röllchen Kipferl formen.

Die Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen (nicht zu eng!) und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 10 Minuten backen.

Staubzucker und Vanillezucker vermischen und die lauwarmen Kipferl darin wälzen.



Walnuss-Linzer Augen

ca. 80 Stück

300 g glattes Mehl
200 g Butter
100 g Staubzucker
160 g Walnüsse
2 Dotter
1 Pkg. Vanillezucker
Zimt

Ribiselmarmelade
Staubzucker

Butter in kleine Stücke schneiden und mit Mehl, Staubzucker, Vanillezucker, geriebenen Walnüssen und einer Prise Zimt verbröseln. Dotter hinzugeben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ca. 1 Stunde zugedeckt oder in Folie gewickelt im Kühlschrank rasten lassen.

Teig 3 mm dick ausrollen. Runde Kekse ausstechen. In die Hälfte der Scheiben Löcher stechen.

Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen (nicht zu eng!) und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 10 Minuten backen.

Die vollen Scheiben mit Ribiselmarmelade bestreichen. Die gelochten Scheiben mit Staubzucker bestreuen und auf die volle Seite kleben.



Klosterstangerl

ca. 70 Stück

280 g glattes Mehl
200 g Butter
180 g Haselnüsse
80 g Schokolade
80 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Dotter

300 g Kuvertüre
30 g Pistazien

Butter in kleine Stücke schneiden und mit Mehl, Zucker, geriebener Schokolade, geriebenen Nüssen verbröseln. Dotter hinzugeben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ca. 1 Stunde zugedeckt oder in Folie gewickelt im Kühlschrank rasten lassen.

Teig zu einer Rolle formen und ca. 10 g schwere Stücke abschneiden. Zuerst zu einer Kugel rollen und anschließend ca. 3 cm lange Stangerl formen.

Die Stangerl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen (nicht zu eng!) und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 12 Minuten backen.

Auskühlen lassen und zur Hälfte in geschmolzene Schokolade tauchen. Mit gehackten Pistazien bestreuen und Glasur fest werden lassen.

Calista Weihnachtsbackstube



Lebkuchenschnitten

ca. 100 Stück

100 g	glattes Mehl
40 g	Speisestärke
3 TL	Lebkuchengewürz
4	Eier
150 g	Butter
150 g	Schokolade
150 g	Kristallzucker
200 g	Marillenmarmelade
250 g	Kuvertüre
100 g	Mandelblättchen

Mehl, Stärke, Lebkuchengewürz versieben. Eier trennen.

Butter mit zerlassener Schokolade schaumig rühren, Dotter dazu geben. Eiklar zu Schnee schlagen und mit Zucker ausschlagen. Schnee und Mehlmischung abwechselnd unter die Dottermasse heben.

Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verstreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

Kuchen mit Marmelade bestreichen. Schokoglasur darauf verteilen und mit Mandeln bestreuen.

Fest werden lassen und in 2 x 4 cm große Stücke schneiden.



Hausfreundinnen

ca. 50 Stück

250 g	Trockenfrüchte (Rosinen, Marillen, Zwetschken)
150 g	griffiges Mehl
½ Pkg.	Backpulver
2	Eier
130 g	Kristallzucker
50 g	Haselnüsse
1	Ei

Früchte kleinwürfelig schneiden. Mehl, Backpulver versieben.

Eier trennen. Dotter mit 50 g Zucker schaumig rühren. Früchte, Mehl, geriebene Haselnüsse untermischen.

Eiklar zu Schnee schlagen und mit restlichem Zucker ausschlagen. Schnee unter die Fruchtemasse heben.

Masse in Dressiersack (ohne Dülle!) füllen und 3 Streifen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech dressieren. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

Noch heiß in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden.



Weihnachtsherzen

ca. 80 Stück

300 g	glattes Mehl
200 g	Butter
100 g	Staubzucker
75 g	Mandeln
2	Dotter
	Ribiselmarmelade
300 g	Kuvertüre

Butter in kleine Stücke schneiden und mit Mehl, Zucker, geriebenen Nüssen verbröseln. Dotter hinzugeben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ca. 1 Stunde zugedeckt oder in Folie gewickelt im Kühlschrank rasten lassen.

Teig 3 mm dick ausrollen. Herzen ausstechen.

Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen (nicht zu eng!) und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 10 Minuten backen.

Auskühlen lassen. Mit Marmelade bestreichen und zusammenkleben. Kekse zur Hälfte in Schokoglasur tauchen und fest werden lassen.