

Weihnachtsbacken Rezepte

Vanillekipferl, Spitzbuben, Schokorauten

Anzahl: 90 Stück

VANILLEKIPFERL, CA. 30 STÜCK

200 g Mehl	2 Eigelbe
80 g Zucker	Mehl für die Arbeitsfläche
2 Vanilleschoten; das Mark	Fett fürs Blech
100 g Geschälte, gemahlene Mandeln	Puderzucker zum Wälzen
150 g Kalte Butter	

SPITZBUBEN, CA. 30 STÜCK

Teigzutaten wie oben	Puderzucker zum Bestäuben
100 g Aprikosenkonfitüre	

SCHOKORAUTEN, CA. 30 STÜCK

Teigzutaten wie oben	100 g Dunkle Kuvertüre
100 g Johannisbeerkonfitüre	

1. Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker, Vanillemark und gemahlene Mandeln zugeben. Butter in kleine Würfel schneiden, mit den Eigelben zufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Mindestens 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, in 30 Stücke teilen. Backofen auf 180° vorheizen. Teigstücke mit den Händen rollen und halbrund zu Kipferl biegen. Vanillekipferl auf gefettetes Blech setzen und 10 Minuten backen. Noch lauwarm in Puderzucker wälzen.
2. Teig wie oben beschrieben zubereiten und ca. 3 mm dick ausrollen. 30 runde Plätzchen und 30 gleich große Ringe ausstechen, alles auf ein gefettetes Blech setzen und ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und die Plätzchen noch lauwarm mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Die Plätzchenringe darauf setzen, leicht andrücken und mit Puderzucker bestreuen.
3. Teig wie oben beschrieben zubereiten, 3 mm dick ausrollen. 60 Rauten ausstechen, auf ein gefettetes Blech legen und bei 180° ca. 10 Min. backen, abkühlen lassen. Hälfte der Rauten mit Konfitüre bestreichen, die übrigen darauf setzen, leicht andrücken. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Rauten zur Hälfte hineintauchen und auf einem Gitter trocknen lassen.