

Weihnachtsbacken Rezepte

Weihnachtsplätzchen

Gattung: Backen, Weihnachten

Vanillekipferl

(ca. 20 St.):
70 g Mehl (Typ 405 oder 550)
25 g Mandeln, geschält und
- gemahlen

25 g Zucker
50 g Butter, kalt
1 g Salz
Vanillezucker zum Wenden

Poloneroplätzchen

(15 Stück):
100 g Butter
65 g Puderzucker
75 g Mehl

20 g Kakaopulver
1 Ei (Grösse M = 50 g)
1/2 Eigelb

Kokosmakronen:

225 g Kokosraspeln
50 g Mandeln, gehackt
65 g Mandeln, gehobelt

75 g Zucker
175 g Eiweiss (= 4 Eier Grösse M)
175 g Zucker

Für die Vanillekipferl Mehl, Mandeln, Zucker, Butter und Salz schnell zu einem glatten Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig evtl. unter Backpapier 1 cm dick ausrollen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen unter geringer Mehlzugabe auf einer Marmorunterlage etwas rollen und zu leicht gebogenen Kipferln formen. Auf Backpapier und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C bei Ober- und Unterhitze ca. 10-12 Minuten backen. Die noch heißen Kipferln in Vanillezucker wenden. Für die Poloneroplätzchen Butter mit Zucker schaumig schlagen, dann Ei unterschlagen. Mehl mit Kakaopulver sieben und unter die Ei-Butter-Masse ziehen. Mit der Lochtülle (Größe 9) die Masse nierenförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Im vorgeheizten Ofen bei Ober- und Unterhitze bei 180 °C ca. 10-12 Minuten backen. Jeweils ein Plätzchen mit Aprikosenmarmelade bestreichen und ein zweites aufsetzen. Für die Kokosmakronen Kokosraspeln, Mandeln und Zucker mischen. Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen und die Kokosmischung unterziehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen setzen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei Ober- und Unterhitze bei 160 °C ca. 25 Minuten backen. Ofen ausschalten und die Ofentür leicht öffnen. Die Kokosmakronen noch 30 Minuten im Ofen belassen. Nach dem Auskühlen nach Belieben in aufgelöste Schokolade tauchen.