

Weihnachtsbacken Rezepte

Weihnachtsplätzchen Mix

Gattung: Backen, Weihnachten

Klassisches Spritzgebäck:

500 g	Margarine oder Butter	1 Pack.	Backpulver
500 g	Zucker	1	Fläschchen Vanille- oder
4	Eier		- Rumaroma
1	kg Mehl		

Husaren-Krapfen:

200 g	Butter	300 g	Mehl
100 g	Zucker	80 g	Haselnüsse
1	Pack. Vanillezucker		Für die Dekoration:
2	Eigelb	50 g	Puderzucker
1	Msp. Salz	150 g	Johannisbeergelee

Pistazienmakronen:

2	Eier	1	geh. TL Zitronensaft
1	Msp. Salz		Für die Dekoration:
140 g	Zucker	100 g	dunkle Kuvertüre
100 g	Mandeln, gemahlen	40 g	Pistazien, gehackt
50 g	Pistazien, gemahlen		

Klassisches Spritzgebäck:

Fett mit Zucker und Eier schaumig schlagen. Mehl und Backpulver unterrühren und abschmecken, je nach Geschmack (wer kein Vanille- oder Rumaroma mag, kann auch Bittermandelöl nehmen). Alles zu einem Teig verkneten und durch den Fleischwolf drehen. Im Handel gibt es dafür spezielle Vorsätze mit den klassischen Mustern. Die Plätzchen auf ein gefettetes Backblech legen. Bei 200 Grad im Umluftofen ca. 10 Minuten backen. Im normalen Herd verlängert sich die Backzeit um 5 bis 10 Minuten.

Husaren-Krapfen:

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, Mehl dazugeben und zum Schluss die Haselnüsse unterrühren. Das ganze zu einem festen Teig verkneten und eine große Rolle formen. Davon fingerdicke Scheiben abschneiden. Aus jeder Scheibe eine Kugel formen und mit einem Kochlöffel eine Vertiefung hineindrücken. Alle Kugeln auf ein Backblech legen und bei 200 Grad im Umluftofen 10 bis 15 Minuten backen. Bei normalen Herden verlängert sich die Backzeit um 5 Minuten. Nach dem Backen kurz auskühlen lassen. Gelee in das kleine Loch geben und mit Puderzucker bestreuen.

Pistazienmakronen:

Eier trennen und das Eiweiß mit Zucker steif schlagen (Eigelb anderweitig verwenden). Mandeln und Pistazien nach und nach zugeben plus Zitronensaft. Mit Hilfe von 2 kleinen Teelöffeln kleine Häufchenformen und auf einen mit Backpapier bezogenes Backblech setzen (am besten große Zwischenräume lassen, da die Makronen etwas auseinander laufen). Bei 150 Grad etwa 15 Minuten backen. Die Makronen sollten nicht zu dunkel werden. Nach dem Backen die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die etwas abgekühlten Makronen zur Hälfte eintauchen. Und mit gehackten Pistazien bestreuen und trocknen lassen.