

# Orangen-Schokoladenplätzchen



## Zutaten:

200g Mehl  
60g Speisestärke  
1 gestr. Tl. Backpulver  
75g Zucker (schon reduziert)  
1 Päckchen Vanillin-Zucker  
1 Päckchen Orange-Back  
1 Ei  
125g Margarine  
150 g Zartbitter Schokolade

200g flour  
60g starch  
1 teespoon baking powder  
75g sugar  
Vanilla sugar  
Orange Back  
1 egg  
125g  
150g bittersweet chocolate

## Zubereitung:

### Mit Schüssel:

Die Schokolade hacken, eine Mischung aus großen(ca. 0,5 cm) und kleinen Stücken ist perfekt. Alle Zutaten außer der gehackten Schokolade in die Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten (mit der Hand oder elektrischem Rührgerät/Küchenmaschine). Anschließend die Schokolade mit dem Teig verkneten, und nun wie unten vorgehen.

### Ohne Schüssel:

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und auf die Tischplatte sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillin-Zucker, Orange-Back und Ei hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett und die in kleine Stücke geschnittene Schokolade geben, mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten.

Daraus etwa 3cm dicke Rollen formen, sie mit einem großen Messer breitdrücken, so daß die Teigstreifen etwa 5cm breit und gut 2cm hoch sind, und diese dann kalt stellen, bis der Teig hart geworden ist. Die Teigstreifen mit einem scharfen Messer in knapp 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Bei 175 Grad Umluft etwa 10 Minuten backen.

## English version

### **With bowl:**

Chop the chocolate, a mixture of large (approx. 0.5 cm) and small pieces is perfect. Put all the ingredients except the chopped chocolate in the bowl and work into a smooth dough (by hand or electric mixer/kitchen machine). Then knead the chocolate with the dough and proceed as below.

### **Without bowl:**

Mix flour, cornstarch and baking powder and sieve onto the table top. Make a depression in the middle, add sugar, vanilla, Orange Back, baking powder and egg and mix with some of the flour to a thick paste. Place the cold fat cut into pieces and the chocolate cut into small pieces on top, cover with flour and from the middle quickly knead all ingredients into a smooth dough.

Form into rolls of about 3cm thickness, press them with a large knife so that the dough is about 5cm wide and about 2cm high. Cut the dough strips with a sharp knife into almost 0.5 cm thick slices and place them on a baking tray. Bake at 175 degrees convection oven for about 10 minutes.

# Baumkuchenspitzen

## Zutaten:

200g Margarine  
100g Zucker (schon reduziert)  
1 Päckchen Vanillin-Zucker  
2 Eier  
2 Eigelb  
3 El Weinbrand  
100g Mehl  
50g Speisestärke  
2 gestr. TL Backpulver  
75g gemahlene Mandeln  
2 Eiweiß

## Guss:

300g Zartbitter-Schokolade  
etwas Kokosöl

200g margarine  
100g sugar  
Vanilla sugar  
2 eggs  
2 egg yolks  
3 tablespoons  
100g flour  
50g starch  
2 teaspoons baking powder  
75g grounded almonds  
2 egg whites

## Icing:

300g bittersweet chocolate  
Some coconut oil

**Für den Teig** die Margarine schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Eigelb und Weinbrand hingefügen. Das mit Speisestärke und Backpulver gemischte und gesiebte Mehl eßlöffelweise unterrühren. Die Mandeln hinzufügen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und ihn vorsichtig unter den Teig heben. Den gefetteten Boden einer Kastenform mit Backpapier auslegen und 1 gut gehäuften Eßl. Teig gleichmäßig mit einem Pinsel darauf verstreichen.

Die Form auf den Post in den Backofen schieben (Abstand zwischen Grill und Teigschicht etwa 20 cm) und die Teigschicht unter dem vorgeheizten Grill hellbraun backen. Grillzeit etwa 2 Minuten.

Als zweite Schicht 1-2 Eßl Teig verstreichen und die Form wieder unter den Grill schieben. Auf diese Weise zunächst die Hälfte des Teiges (ca. 6 Schichten) verarbeiten.

Das fertige Gebäck mit einem Messer vorsichtig vom Rand der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und das Papier abziehen. Den restlichen Teig auf die gleiche Weise backen. Die beiden Gebäckstücke erkalten lassen und der Länge nach schneiden. Diese Stangen dann so schneiden, dass Dreiecke (Spitzen) entstehen.

**Für den Guss** die Schokolade in kleine Stücke brechen und mit etwas Palmin in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Gebäckstücke hineintauchen (mit Hilfe eines Holzstäbchen), Auf Pergamentpapier setzen und erkalten lassen.

## English version

**For the dough**, beat the margarine until foamy and gradually add sugar, vanilla sugar, eggs, egg yolk and brandy. Stir in the flour mixed with cornflour and baking powder and sieved, spoon by spoon. Add the almonds. Beat the egg whites until stiff and carefully fold them into the dough. Line the greased bottom of a baking tin with baking paper and spread 1 good heaped

tbs of dough evenly with a brush.

Put the tin on the post in the oven (distance between the grill and the layer of dough about 20 cm) and bake the layer of dough under the preheated grill until light brown. Grill time about 2 minutes.

Spread a second layer of 1-2 tbsp. dough and put the dish back under the grill. In this way, first work half of the dough (approx. 6 layers).

Carefully remove the finished pastry from the edge of the form with a knife, turn over on a cake rack and remove the paper. Bake the remaining dough in the same way. Let the two cakes cool down and cut them lengthwise. Then cut these sticks so that triangles (points) are formed.

For the icing, break the chocolate into small pieces and mix them with a little palmine in a pot in a double boiler at low heat to a smooth mass. Dip the pastry pieces into it (with the help of a wooden stick), place on parchment paper and let it cool down.

# Gefüllte Mandelstangen

## Zutaten:

200g Mehl	200g flour
6g (2 gestr. Teelöffel) Backpulver	6g baking powder
50g Zucker (schon reduziert)	50g sugar
1 Päckchen Vanillin-Zucker	Vanilla sugar
1 Prise Salz	1 pinch salt
1 Eigelb	1 egg yolk
1 Eiweiß	1 egg white
100g Margarine	100g
75g geschälte, gehobelte Mandeln	75g peeled sliced almonds
Johannisbeergelee (oder anderes)	currant jelly (or other)
100g Kuvertüre <sup>1</sup>	100g fake chocolate

## Zubereitung:

Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eigelb, der Hälfte des Eiweiß und Margarine einen Knetteig zubereiten<sup>2</sup>. Sollte er kleben, ihn kalt stellen.

Den Teig dünn ausrollen(ca. 3 mm). In Streifen (gut 1,5 x 6 cm) schneiden, mit der anderen Hälfte des Eiweiß bestreichen und mit 75g abgezogenen, gehobelten Mandeln bestreuen. Die Teigstreifen anschließend mit einem Messer von der Tischplatte lösen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech<sup>3</sup> legen, dann bei 150 Grad im Ofen backen.

Die Hälfte der Stangen auf der Unterseite mit Johannisbeergelee (oder einem anderem Gelee) bestreichen, die übrigen mit der Unterseite darauf legen.

**Guss:** 100g Kuvertüre zu einer geschmeidigen Masse auflösen. Die Stangen mit den Enden hineintauchen.

## English version

Prepare a kneading dough from flour, baking powder, sugar, vanilla sugar, salt, egg yolk, half of the egg white and margarine<sup>1</sup>. If it sticks, put it in a cold place.

Roll out the dough thinly (about 3 mm). Cut into strips (good 1.5 x 6 cm), spread with the other half of the egg white and sprinkle with 75 g of peeled, sliced almonds. Then remove the dough strips from the table top with a knife and place them on a baking tray<sup>2</sup> lined with baking paper, then bake in the oven at 150°C.

Spread half of the sticks with currant jelly (or other jelly) on the underside, place the rest with the underside on top.

**Pour:** Dissolve 100g of couverture to a smooth mixture. Dip the sticks with the ends into it.

---

<sup>1</sup> Zartbitter schmeckt der Autorin am besten

<sup>2</sup> das heißt einfach alles zusammen kneten

<sup>3</sup> Ein gefettetes oder mit Dauerbackfolie ausgelegtes Blech funktionieren ebenfalls



# Vanillekipferl



## Zutaten:

300g Mehl  
2 Eigelb  
200g kalte Butter  
150g geriebene Mandeln  
75g Zucker (schon reduziert)  
60g Puderzucker  
Bourbon Vanillezucker (Vanillemark)

300g flour  
2 egg yolks  
200g cold butter  
150g grounded almonds  
75g sugar  
60g powdered sugar  
Vanilla sugar

## Zubereitung:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Eigelbe hineingeben. Die Butter in Flöckchen rund um das Mehl setzen. Mandeln und Zucker darüberstreuen. Mit beiden Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. cm dicke Rollen formen, in ca. 7cm lange Stücke schneiden. Diese zu Rollen formen (Enden etwas dünner rollen). Ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Aus dem Teig mit leicht bemehlten Händen kleine Kipferl formen und auf das Blech legen. Auf mittlerer Schiene in 20 bis 25 Minuten hellgelb backen. Den Puderzucker mit dem Vanillezucker mischen. Die Kipferl noch warm darin wenden.

## English version

Sieve the flour onto the work surface. Make a depression in the middle and add the egg yolks. Put the butter in flakes around the flour. Sprinkle almonds and sugar on top. Knead quickly with both hands to a smooth dough. Place in the refrigerator for 30 minutes. Form rolls of about 7 cm thickness and cut into pieces of about 7 cm length. Form these into rolls (roll the ends a little thinner). Line a baking tray with baking paper. Preheat the oven to 150 degrees. Form small croissants from the dough with lightly floured hands and put them on the baking tray. Bake on the middle shelf for 20 to 25 minutes until light yellow. Mix the powdered sugar with the vanilla sugar. Turn the croissants while still warm.

# Zimtsterne



## Zutaten:

3 Eiweiß  
150g Puderzucker (schon reduziert)  
1 Päckchen Vanilin-Zucker  
3 Tropfen Bittermandel Aroma  
275-325g gemahlene Haselnüsse  
1 gestr. Teelöffel Zimt

3 egg whites  
150g powdered sugar  
Vanilla sugar  
3 drops of bitter almond aroma  
275-325g grounded hazelnuts  
1 teespoon cinnamon

Das Eiweiß steif schlagen. Den Puderzucker sieben, dann nach und nach unterschlagen. 2 gut gehäufte Esslöffel Eischnee abnehmen. Vanillin-Zucker, Aroma, Zimt und die Hälfte der gemahlene Haselnußkernen unter den übrigen Eischnee rühren. Von dem Rest der Haselnusskerne so viel unterkneten, dass der Teig kaum noch klebt. Ihn auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche etwa 0,5 cm dick ausrollen<sup>4</sup>, Sterne ausstechen<sup>5</sup> auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Sterne mit restlichem Eischnee bestreichen. Bei 130 Grad 20 bis 30 Minuten backen. Gebäck muss sich beim Herausnehmen auf der Unterseite noch etwas weich anfühlen.

## English version

Beat the egg white until stiff. Sieve the powdered sugar, then gradually fold it in. Remove 2 well heaped tablespoons of beaten egg white. Stir vanilla sugar, aroma, cinnamon and half of the ground hazelnut into the remaining beaten egg white. Knead in so much of the rest of the hazelnut kernels that the dough hardly sticks. Roll out the dough on a work surface dusted with powdered sugar to a thickness of about 0.5 cm<sup>1</sup>, cut out stars<sup>2</sup> and place them on a baking tray covered with baking paper. Spread the stars with the remaining beaten egg white. Bake at 130 degrees for 20 to 30 minutes. The cookies must still feel a little soft on the underside when removed.

---

<sup>4</sup>kann sehr klebrig sein (Anmerkung der Autorin), wenn dem so ist einfach mehr Puderzucker verwenden!

<sup>5</sup>die Autorin empfiehlt den Ausstecher vorher mit Puderzucker zu bestäuben



# Ochsenaugen



## Zutaten:

### für den Mürbeteig:

250g Mehl  
150g Margarine  
50g Zucker (schon reduziert)  
1 Prise Salz,  
1 Ei  
etwas Mehl zum ausrollen

### für den Belag:

200g Marzipan-Rohmasse  
ca. 100g Puderzucker (schon reduziert)  
1 Eiweiß  
1 Teelöffel Weinbrand  
4 Esslöffel Johannisbeer Gelee

### for the short pastry:

250g flour  
150g  
50g sugar  
1 pinch salt  
1 egg  
Some additional flour

### for the flooring:

200g raw marzipan mass  
100g powdered sugar  
1 egg white  
1 teaspoon of brandy  
4 tablespoons currant jelly

## Zubereitung

1. Mehl auf ein Backbrett sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Butter in Flöckchen schneiden, mit Zucker und Salz auf den Rand verteilen. Das Ei in die Mulde geben, alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Marzipan-Rohmasse in einer Rührschüssel in kleine Stücke teilen. Puderzucker und Eiweiß in die Schüssel geben, dann Weinbrand zufügen. Alle Zutaten mit den Knethaken des elektrischen Handrührgerätes gut vermengen.
3. Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Plätzchen ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
4. Marzipanmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, auf jedes Plätzchen einen Ring spritzen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad 10 Minuten backen.
5. Das Backblech aus dem Ofen nehmen, in die Mitte von jedem Plätzchen einen halben Teelöffel Johannisbeer-Gelee geben und weitere 5 Minuten backen. Danach die fertigen Ochsenaugen auf dem Backblech etwas abkühlen lassen, dann auf ein Kuchgitter legen, erkalten lassen.

## English version

1. sift the flour onto a baking board, press a depression in the middle. Cut butter into flakes, spread with sugar and salt on the rim. Pour the egg into the hollow, quickly work all ingredients into a smooth dough. Put it in the fridge for 30 minutes.
2. in a mixing bowl, divide the raw marzipan mixture into small pieces. Add powdered sugar and egg white to the bowl, then add brandy. Mix all ingredients well with the dough hooks of the electric hand mixer.
3. roll out the short pastry thinly on a floured surface. Cut out cookies, put them on a baking tray covered with baking paper
4. fill the marzipan mixture into a piping bag with a star-shaped spout, put a ring on each cookie. Then bake in the preheated oven at 150°C for 10 minutes.
5. take the baking tray out of the oven, put half a teaspoon of currant jelly in the middle of each cookie and bake for another 5 minutes. Then let the finished ox eyes cool down a bit on the baking tray, then put them on a cake rack and let them cool down.

# Spritzgebäck

## Zutaten:

250g Butter oder Margarine  
1 Beutel Citro Back  
150 -200g Zucker (schon reduziert)  
3 Eier  
100g gemahlene Mandeln  
450g Mehl  
2,5 Teelöffel Backpulver  
eventuell Kuchenglasur/Schokolade

250g butter or margarine  
1 bag Citro Back  
150 -200g sugar (already reduced)  
3 eggs  
100g ground almonds  
450g flour  
2.5 teaspoons baking powder  
possibly cake glaze/chocolate

## Zubereitung:

Fett, Citro Back, Zucker und Eier cremig rühren. Mandeln zufügen, nach und nach das mit Backpulver vermischte Mehl unterarbeiten. Den Teig sofort in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Tülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech S-Formen spritzen. Den geformten Teig eine Nacht abtrocknen lassen, danach im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad ca. 15 Minuten goldgelb backen. Kuchenglasur erwärmen<sup>6</sup>, das erkaltete Gebäck zur Hälfte hineintauchen und trocknen lassen.

## English version

Cream fat, Citro Back, sugar and eggs. Add almonds, gradually fold in the flour mixed with baking powder. Immediately fill the dough into a piping bag with a medium-sized spout and squirt it onto a baking tray S-shaped forms covered with baking paper. Allow the formed dough to dry for one night, then bake in a pre-heated oven at 150°C for about 15 minutes until golden brown. Heat up the cake glaze<sup>1</sup>, dip half of the cooled pastry into it and let it dry.

---

<sup>6</sup>die Autorin empfiehlt geschmolzene Zartbitterschokolade mit ein wenig Kokosfett

# Kokosmakronen (Schneeflöckchen)

## Zutaten:

2 Eiweiß  
100g Zucker  
3 Tropfen Arrak-Aroma<sup>7</sup>  
75g Kokosraspeln  
(eventuell Schokoraspeln)

2 egg whites  
100g sugar  
3 drops Arrak-Aroma  
75g shredded unsweetened coconut  
(maybe chocolate shavings)

## Teig:

Für die Makronen Eiweiß mit einem Handrührgerät so steif schlagen, sodass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Den Zucker und 3 Tropfen des Aromas nach und nach unterrühren. Die Kokosraspeln und eventuell Schokoraspeln<sup>8</sup> vorsichtig unterheben (nicht rühren). Mit 2 Teelöffeln hohe Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei 130 Grad 20-25 Minuten backen.

## English version

For the macaroons, beat the egg whites with a hand mixer so stiff that a knife cut remains visible. Stir in the sugar and 3 drops of the aroma little by little. Carefully fold in the grated coconut and possibly chocolate shavings<sup>1</sup> (do not stir). Use 2 teaspoons to place high heaps on a baking tray covered with baking paper. Bake at 130 degrees for 20-25 minutes.



---

<sup>7</sup> Zitronen Aroma ist eine sehr gute Alternative

<sup>8</sup> die Autorin empfiehlt die Variante mit Schokolade

# Marzipan-Orangen-Taler

## Zutaten:

250g Mehl  
125g Zucker  
1 Päckchen Vanille-Zucker  
1 Prise Salz  
175g kalte Butter  
1 Ei  
200g Marzipan-Rohmasse  
50g Puderzucker  
100g Orangenmarmelade  
**zum Verzieren:**  
eine unbehandelte Orange  
50g Puderzucker

250g flour  
125g sugar  
1 sachet vanilla sugar  
1 pinch of salt  
175g cold butter  
1 egg  
200g raw marzipan mass  
50g powdered sugar  
100g orange marmalade  
**to decorate:**  
an untreated orange  
50g powdered sugar

## Zubereitung:

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Butter und Ei rasch verkneten und etwa eine halbe Stunde kalt stellen. Marzipan mit Puderzucker verkneten und auf mit Puderzucker bestäubter Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 28 mal 32 Zentimeter ausrollen. Den Mürbeteig auf bemehlter Arbeitsfläche in gleicher Größe ausrollen, mit Orangenmarmelade bestreichen und Marzipandecke auflegen.

Dieses Rechteck der Länge nach in zwei 14 Zentimeter breite Streifen schneiden und jeweils von der Längsseite her fest aufrollen. Die Teigrollen in Scheiben schneiden, auf Backbleche mit Backpapier legen und im auf 200 Grad Celsius vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen.

Wenn die Plätzchen ausgekühlt sind, von der Orange mit einem Juliemiereißer die Schale in feinen Streifen abziehen, eine Orangenhälfte auspressen und 2 EL des Saftes mit dem Puderzucker verrühren. Die Plätzchen dünn mit dem Guss bestreichen und mit Orangenschalen bestreuen.

## English version

Quickly knead flour, sugar, vanilla sugar, salt, butter and egg and chill for about half an hour. Knead the marzipan with powdered sugar and roll out to a rectangle of about 28 by 32 centimeters on a work surface dusted with powdered sugar. Roll out the shortcrust pastry on a floured work surface in the same size, spread with orange marmalade and place a marzipan cover on top.

Cut this rectangle lengthwise into two 14-centimeter wide strips and roll them up firmly from the long side. Cut the dough rolls into slices, sweep on baking sheets with baking paper and bake in the oven preheated to 200 degrees Celsius for about 15 minutes.

When the cookies have cooled down, peel the orange with a Juliemiereißer in fine strips,

squeeze one orange half and mix 2 tablespoons of the juice with the powdered sugar. Spread the cookies thinly with the icing and sprinkle with orange peel.

# Schokocrossies

**Hinweise:** *Kein Ofen und keine Vorbereitung notwendig. Praktisch sind Backpapier und genug Arbeitsfläche oder Tablett, an denen die Crossies für ein paar Stunden Trocknen können.*

**Zutaten** für etwa 50 Stück:

300g Cornflakes, ungezuckert  
1kg Kuvertüre, Sorte nach Belieben (Zartbitter als vegane Alternative)  
bis zu 300g Mandeln, falls gewünscht, gehackt oder gehobelt

300g Cornflakes, unsweetened  
1kg chocolate coating, variety as you like (dark chocolate as vegan alternative)  
up to 300g almonds, if desired, chopped or sliced



## Zubereitung:

Die Cornflakes nach Bedarf zerkleinern und mit der gewünschten Menge an Mandeln in einer Schüssel vermengen.. Währenddessen die Kuvertüre in einem Wasserbad vorsichtig zum Schmelzen bringen. Die flüssige Kuvertüre mit der Cornflakes-Mandel-Mischung verrühren, bis alles mit Schokolade überzogen ist. Nun mit zwei Löffeln kleine Häufchen auf ein Backpapier portionieren. Die Crossies festwerden lassen - das dauert ca. 3 Stunden.

**Achtung:** Nicht zu große Haufen machen, da diese länger zum Festwerden brauchen!

## English version

**Notes:** *No oven and no preparation necessary. Practical are baking paper and enough work surface or trays on which the crossies can dry for a few hours.*

## Preparation:

Crush the cornflakes as required and mix with the desired amount of almonds in a bowl. Meanwhile, carefully melt the chocolate coating in a water bath. Mix the liquid chocolate coating with the cornflakes-almond mixture until everything is covered with chocolate. Now use two spoons to portion small heaps on a baking paper. Let the crossies set - this takes about 3 hours.

**Caution:** Do not make piles that are too large, as they take longer to set!

# Terrassenplätzchen

**Hinweise:** Für diese Plätzchen sind ein Nudelholz sowie sternförmige (z.B. Sterne, Kreise, Blumen) Ausstechformen in verschiedenen, stapelbaren Größen praktisch. Alternativ können auch ein Glas mit nicht all zu großem Durchmesser und ein Flaschendeckel zum Ausstechen verwendet werden.

**Zutaten** für etwa 40 Stück:

250g Mehl	250g flour
125g kalte Butter	125g cold butter
1 Pck Vanillezucker	1 bag vanilla sugar
60g Zucker	60g sugar
1 Prise Salz	1 pinch of salt
2 Eigelb	2 egg yolks
90g (Johannisbeer)-Gelee	90g (currant) jelly
1 EL Puderzucker zum Bestäuben, falls gewünscht	1 tablespoon powdered sugar for dusting, if desired
Zitronenschale einer Bio-Zitrone	Lemon peel of an organic lemon

## Zubereitung:

Mehl, Butterflocken, Vanillezucker, Zucker, Salz und Eigelb schnell zu einem glatten Teig verkneten. Falls Zeit vorhanden, den Teig noch einmal mindestens 2 Stunden in Folie in den Kühlschrank geben. Den Teig etwa 3mm dick ausrollen und gleichviele Plätzchen in 3 verschiedenen Größen ausstechen (Alternativ zwei gleichgroße Plätzchen ausstechen und in eines ein Loch in die Mitte stechen, s.d ein Ring entsteht).

Die Plätzchen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) im vorgeheizten Ofen für ca. 8-10 Minuten hellgelb backen und anschließend abkühlen lassen. Das Gelee glattrühren, einen Klecks auf die Unterseiten der mittleren und der kleinen Plätzchen geben (bzw auf die Plätzchen ohne Loch streichen) und die Plätzchen nach Größe stapeln. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

**Achtung:** Beim Bestreichen nicht zu großzügig sein, sonst quillt das Gelee an der Seite raus!

## English version

**Notes:** For these cookies a rolling pin and star-shaped (e.g. stars, circles, flowers) cookie cutters in different, stackable sizes are practical. Alternatively, a glass with a not too large diameter and a bottle lid can be used for cutting.

## Preparation:

Quickly knead the flour, butter flakes, vanilla sugar, sugar, salt and egg yolk into a smooth dough. If there is time, put the dough in foil in the refrigerator again for at least 2 hours. Roll out the dough to a thickness of about 3mm and cut out the same number of cookies in 3 different sizes (alternatively, cut out two cookies of the same size and cut a hole in the middle of one of



them, thus forming a ring).

Bake the cookies at 180°C (fan oven 160°C) in a preheated oven for about 8-10 minutes until light yellow and then let them cool down. Stir the jelly until smooth, put a blob on the underside of the middle and the small cookies (or spread on the cookies without holes) and stack the cookies according to size. Sprinkle with powdered sugar as desired.

**Caution:** Do not be too generous when spreading the jelly, otherwise it will swell out the side!

# Ausstecherle (Vegan)

(30 min ruhen lassen, 10 min backen)

**Hinweise:** Es werden Nudelholz und Ausstechformen oder entsprechendes Ersatzmaterial benötigt.

## Zutaten:

300g Mehl	300g flour
100g Rohrzucker	100g cane sugar
200g Margarine	200g margarine
2 TL Backpulver	2 teaspoons baking powder
1/2 TL Vanille	1/2 teaspoon vanilla
Zitronensaft und Puderzucker für eine Glasur	Lemon juice and powdered sugar for a glaze
Streusel o.ä. zum Dekorieren	Crumbles or similar for decoration

## Zubereitung:

Alle Zutaten, die nicht für die Dekoration bestimmt sind, werden zu einem glatten Teig verknetet und dieser am besten 30min im Kühlschrank ruhen gelassen. Anschließend kann der Teig ausgerollt und beliebig ausgestochen werden. Die Plätzchen backen für etwa 10min bei nicht zu hoher Temperatur und sollten rausgeholt bevor sie anfangen braun zu werden.

## English version

(leave to rest for 30 minutes, bake for 10 minutes)

**Notes:** Pasta wood and cookie cutters or appropriate replacement material are required.

## Preparation:

All the ingredients that are not intended for decoration are kneaded into a smooth dough and left in the refrigerator for 30 minutes. Afterwards the dough can be rolled out and cut out as desired. Bake the cookies for about 10 minutes at a not too high temperature and should be taken out before they start to brown.

# Schwarz-Weiß-Gebäck (Vegan)

**Hinweise:** Dieses Rezept bringt zwar einige Arbeit mit sich, lohnt sich aber auf jeden Fall! Der Teig muss nach der ersten Verarbeitung einige Zeit kühlen, um weiterverarbeitet zu werden. Dies kann durch einen Gefrierschrank beschleunigt werden, möglicherweise reicht aber ein Block nicht, um die Plätzchen in dieser Zeit fertigzustellen. Die verbleibende Arbeit hält sich aber in Grenzen. Zum Kühlen und Verarbeiten des Teiges wird Klarsichtfolie benötigt.

**Zutaten** für etwa 80 Stück:

300g Margarine	300g margarine
150g Puderzucker	150g powdered sugar
Mark einer halben Vanilleschote	pulp of half a vanilla pod
1 Messerspitze Salz	1 pinch of salt
400g Mehl	400g flour
40g Kakao	40g cocoa

**Zubereitung** der Schwarz-Weiß-Rolle:

Für den Teig Butter, Puderzucker, Vanillemark, Salz cremig rühren. Anschließend Mehl darübersieben und einkneten. Eine Hälfte des Teiges in Klarsichtfolie kaltstellen, den Kakao in die verbliebene Hälfte einkneten und diese ebenfalls kaltstellen.

Für die Schwarz-Weiß-Rolle beide Teige auf bemehltem Backpapier ausrollen, die Teigplatten aufeinanderlegen und fest aufwickeln. Über Nacht in Backpapier oder Folie gewickelt kaltstellen. Am nächsten Tag in Scheiben schneiden.

Das Gebäck bei ca. 170 Grad im vorgeheizten Ofen für 10-14 Minuten hell backen. Achtung: Genug Abstand zwischen den Plätzchen lassen und nicht zu lange im Ofen lassen! Sie werden im weichen Zustand entnommen und härten anschließend aus.

## English version

**Notes:** This recipe involves some work, but is definitely worth it! The dough must cool down for some time after the first processing to be able to be processed further. This can be accelerated by using a freezer, but a block may not be enough to finish the cookies in this time. The remaining work is limited, however. For cooling and processing the dough, cling film is needed.

**Preparation** of the black and white roll:

For the dough mix butter, powdered sugar, vanilla pulp, salt until creamy. Then sift flour over it and knead in. Refrigerate one half of the dough in cling film, knead the cocoa into the remaining half and refrigerate it as well.

For the black and white roll, roll out both doughs on floured baking paper, place the dough sheets on top of each other and roll them up tightly. Wrap in baking paper or foil and leave to cool overnight. Cut into slices the next day.

Bake the pastry at approx. 170°C in a preheated oven for 10-14 minutes until light.

Attention: Leave enough space between the cookies and do not leave them in the oven too long! They are removed in soft condition and then hardened.

# Spekulatius (Vegan)

**Hinweise:** Es wird ein Nudelholz benötigt. Zur besonders schönen kreativen Ausgestaltung können ein Lineal und Ausstechformen oder andere Gegenstände zur Erstellung schöner Motive optional bereit gelegt werden.

## Zutaten:

200g Mehl  
100 g Pflanzenmargarine  
75g Zucker  
1 Prise Salz  
1 EL Pflanzenmilch  
2 EL Lebkuchengewürz

200g flour  
100g plant margarine  
75g sugar  
1 pinch of salt  
1 tablespoon plant milk  
2 tablespoons gingerbread spice

## Zubereitung:

Mehl, Zucker, Salz und Lebkuchengewürz in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen oder auch einfach den Händen vermischen. Pflanzenmargarine und Pflanzenmilch in die Rührschüssel geben und entweder mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten, oder mit dem Handrührer mit Knetaufsatz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig 3mm dick ausrollen. Ofen auf 155 bis 160°C Umluft oder 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun mit einem Pizzaschneider und einem Lineal den Teig in 5x9 cm große Rechtecke schneiden. Wie mit einem Stempel mit Plätzchenausstechern Motive auf die Rechtecke stempeln. Mit einer Winkelpalette oder alternativ mit einem Tortenheber die Spekulatius vorsichtig anheben (damit sich die Spekulatius nicht verziehen) und auf ein mit Backpapier oder einer Backmatte ausgelegtes Backblech legen. Im Ofen 8 bis 10 Minuten backen.

## English version

**Notes:** A rolling pin is required. A ruler and cookie cutters or other objects for creating beautiful motifs can be provided as an optional extra.

## Preparation:

Put flour, sugar, salt and gingerbread spice into a mixing bowl and mix with a whisk or simply with your hands. Put vegetable margarine and vegetable milk into the mixing bowl and either knead quickly with your hands to a dough or knead with the hand mixer with kneading attachment to a smooth dough. Let the dough rest in the refrigerator for 30 minutes. Sprinkle flour on the work surface and roll out the dough to a thickness of 3mm. Preheat oven to 155 to 160°C circulating air or 175°C top/bottom heat. Now use a pizza cutter and a ruler to cut the dough into 5x9 cm rectangles. Stamp motifs on the rectangles like a stamp with cookie cutters. Using an angle pallet or alternatively a cake lifter, carefully lift the speculoos (so that the speculoos do not warp) and place them on a baking tray lined with baking paper or a baking mat. Bake in the oven for 8 to 10 minutes.

# Cookies

## Zutaten:

300g Mehl  
250g Butter  
100g weißen Zucker  
1 Prise Salz  
2 Ei  
100g braunen Zucker  
1 TL Backpulver  
0,5 TL Natron  
Etwas Vanille

### Extras:

Shokotropfen/Schokostückchen (Zartbitter)  
Backkakao  
Erdnussbutter

300g flour  
250g butter  
100g white sugar  
1 pinch of salt  
2 egg  
100g brown sugar  
1 teaspoon baking powder  
0,5 teaspoon baking soda  
A bit vanilla

### Extras:

Chocolate chips (bitter sweet)  
cocoa  
Peanut butter

## Zubereitung:

Butter mit beiden Zuckersorten verrühren (je nach Rührzeit wird der Teig werden die Cookies mehr Lufttaschen haben[also kompakter oder lockerer]), dann die Eier(wenn man es sehr locker haben möchte einzeln) unterrühren anschließend alles außer der Extras hinzufügen und erneut kurz unterrühren. Extras nach Wahl hinzufügen und bis zum Wunschzustand vermengen.

Cookies.jetzt: Den Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Nun in Golfball große Portionen unterteilen und dann mit viel Platz auf einem Backblech platzieren.

Cookies.immer: Den Teig in etwa Golfball große Portionen unterteilen und einzeln einfrieren. Zum Backen einfach mit viel Platz auf ein Backblech legen.

Die Cookies auf 185°C bis sie gut riechen (15-20 min) im Ofen backen. Vor dem Verzehr etwas abkühlen lassen.

## English version

### Preparation:

Mix butter with both sugars (depending on the mixing time the dough will have more air pockets [so more compact or looser]), then stir in the eggs (if you want it very loose individually) then add everything except the extras and mix again briefly. Add extras of choice and mix until desired.

**Cookies.now:** Let the dough rest in the refrigerator for half an hour. Now divide into golf ball sized portions and then place on a baking sheet with plenty of room to spare.

**Cookies.always:** Divide the dough into approximately golf ball sized portions and freeze

individually. To bake, simply place with plenty of room on a baking sheet.

Bake the cookies in the oven at 185°C until they smell good (15-20 min). Let cool slightly before eating.