

Weihnachten 09

Liebes Brüderle,
hier überreiche ich Dir feierlich
die
heiligsten aller Leibglümer.
Alles wehe woi kekn in Kankunz!

Deine Ari

Weihnachtsflorentiner

Mit BACKPAP BACKEN

Weihnachtsflorentiner

25 g Zitronat (S. 130)
10 g Butter
100g Zucker
50 g Kunsthonig
1/8 l Schlagsahne
1 Vanilliengusszucker
3 Tr. Bittermandelöl
1 Msp. Nelkengewürz
1/2 TL Zimt
200 g blättrige Mandeln
30 g Mehl
15-20 kandierte Kirschen
100 g Schokoladekuvertüre

Zitronat würfeln; und Zucker erhitzen, bräuner Vom Herd nehmen. Honig und Schlagsahne unterrühren. Wieder erhitzen kurz aufkochen und von der Herdplatte nehmen. Gewürze, Zitronat, Mandeln u. Mehl darunterrühren.

(MEHL VOR HAN

MIT LAUWARM VERARBEITEN (AUF WEISSEM BRETT) u. MIT

teig unter Rührn so lange erhitzen, bis er gebunden ist. Ein gefettetes Blech mit Mehl bestäuben. Mit einem Eßlöffel etwa 15 flache etwa 5 cm große Plätzchen auf das Blech drücken. Auf jeden Florentiner eine kandierte Kirche setzen und im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad 25-30 Min. backen. Die Florentiner sofort vom Blech lösen. Kalt werden lassen. Dann die U'seite mit aufgelöster Kuvertüre bestreichen.

NICHT ÜBER NACHT STEHEN LASSEN SONST WERDEN STÄRKE



Elisenlebkuchen

AV 120

Elisenlebkuchen

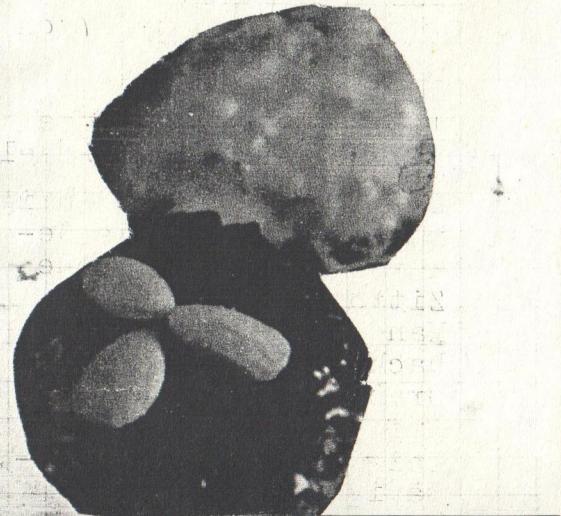
6 Eier
400 g Zucker
2 MSp. Nelken
2 " Muskatblüte
2 TL. Zimt
2 Zitronen
250 g üngeschälte ge-
mahlene Mandeln
250 g gemahlene Haseln-
200 g Zitronat
200 g Orangeat
35 Backoblaten 7 cm

200 g Puderzucker
150 g Schokokuvertüre
30 g abgezogene Mandeln

Eier u. Zucker schaumig
rühren. Zuerst die Ge-
würze und abgeriebene
Zitronenschale, dann
Mandeln, Nüsse feinge-
hacktes Zitronat u.
Orangeat untermischen.
Auf jede Oblate 2 TL
Teig geben und gleich-
mäßig flachdrücken.

(VTL. ÜBER NACHT TROCKNEN LASSEN)

Die Lebkuchen bei 150Grad
25-30 Minuten backen.
Für den Guß Puderzucker
mit Zitronensaft anrühren
und sie Hälfte der ausge-
kühlten Lebkuchen damit
überziehen. Schokokuver-
türe etwas zerkleinern
und dann in einem Töpf-
chen im Wasserbad
schmelzen. Ergibt 30 St k.



Zimtsterne.

Zimtsterne

48 Stck.

B.W.
3 Eiweiß (zuzügl. 2 Eiweiß)
250 g Puderzucker abger.
1 Vanillezucker, 1/2 Zitrone
3 Tropfen Bittermandel
1 Prise Nelken
1 gestr. TL Zimt
325 Mandeln o. Haselnüsse
(gemahlen)

Zum Ausrollen:

Mandeln o. Haselnüsse

Das Eiweiß zu steifem
Schnell schlagen. Er muß
so fest sein, daß ein
Messerschnitt sichtbar
bleibt. Darunter eß-
löffelweise den gesieb-
ten Puderzucker schlagen
Zum Bestreichen Ei-
schnell abnehmen. Unter
den übrigen den Vanille-

zucker, Gewürze und etwa
die Hälfte der Mandeln
rühren. Von dem Rest der
Mandeln so viel darunter
kneten, daß der Teig kaum
noch klebt. Auf einem mit
Mandeln oder gesiebtem
Puderzucker dicht bestreut-
ten Backbrett den Teig etwa
1/2 cm dick ausrollen
und ausschneiden; mit Ei-
schnell bestreichen.

5 Min vorheizen

Einschub Mitte

30 Min.

Das Gebäck muß sich beim
Herausnehmen noch etwas
weich anfühlen. In einer
Blechdose aufbewahren.

130° - 150°

TROCKENEN

→ ERZUGER

2 EINWEISS

Vanillekipfeln

Vanillekipfeln

60 Stck.

~~rehr klein formen~~

250 g Weizenmehl

1 Messersp. Backin

125 g Zucker 1 PR. SALZ

1 Vanillezucker

3 Eigelb

200 g Butter o. Marga.

125 g Mandeln(abgezo-
gen u. gemahlen)

Zum Verziehren:

20 g Puderzucker

1 Vanillezucker

~~sieben~~

Mehl u. Backin mischen
in die Mitte eine Ver-
tiefung eindrücken,
Zucker, Vanille u. Ei-
gelb hineingeben und
mit einem Teil des
Mehls zu einem dicken
Brei verarbeiten(Rühr-
gerät). Darauf das in
Stücke geschnittene

K

kalte Fett und die
Mandeln geben, sie
mit Mehl bedecken und
von der Mitte aus alle
Zutaten schnell zu einem
glatten Teig verkneten.
Sollte er kleben, ihn
eine Zeitlang kalt
stellen. Aus dem Teig
daumendicke Rollen for-
men und gut 2 cm lang
Stücke davon abschneiden.
Diese zu etwa 5 cm lange
Rollen, die an den En-
den etwas dünner sind
als in der Mitte.
formen, als Hörnchen
auf ein Backblech legen
und hellgelb backen

10 Min. vorheizen

Einschub Mitte

175-195 Grad ca. 10 Min.

Walnußkringel

Walnußkringel

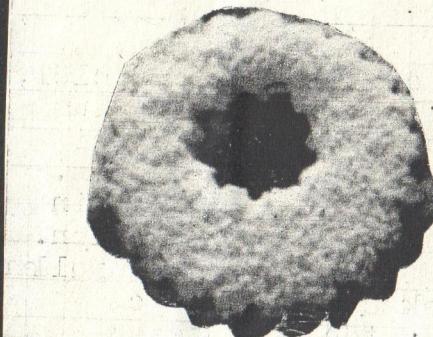
400 g Mehl
230 g Butter
165 g geriebene Walnüsse
200 g Zucker
3-4 Tropfen Bittermand.
1 Messersp. Salz
1 " Kardamom
1 EL Rum
100 g Puderzucker
Himbeer-Marmelade

Mehl mit Butterflocken,
geriebenen Nüssen,
Zucker, Bittermandelöl,
Salz, Kardamom u. Rum
zu einem glatten Teig
verkneten. 30-40 Min.
kalt stellen. Teig in
zwei Portionen teilen.
Auf wenig Mehl ausrollen
Kekse mit ca. 5 cm
ausstechen; oberen
Kekse in der Mitte noch
mals ausstechen

Blech fetten und bei

175 Grad etwa
10-15 Min. backen

Die abgekühlten Kekse mit
Puderzucker bestreuen.
Die anderen Kekse dick
mit Marmelade bestreichen
und dann zusammensetzen.



Kokosmakronen

Kokosmakronen o. MANDEL -
Zu den Fotos auf Seite 41 MAKRONEN

Ganz
einfach

KREISE SPRITZEN

Für ca. 85 Stück:

45 g Haselnußkerne

4 Eiweiß (von Eiern Gewichtsklasse 4)

300 g Zucker

200 g Kokosraspeln

10 g Mehl

100 g dunkle Kuchenglasur

Die Haselnußkerne durch die Mandelmühle drehen. Eiweiß und Zucker im warmen Wasserbad zu steifem, dickschaumigem Eischnee aufschlagen. Dann in eine Schüssel mit Eiswasser stellen und vorsichtig rühren, bis der Eischnee kalt ist (Foto 1). Dann die Haselnüsse, Kokosraspeln und Mehl unterheben. Backbleche mit Backtrennpapier belegen. Die Makronenmasse in einen Spritzbeutel mit sehr großer Sterntülle (Nr. 12) füllen und Häufchen auf das Blech spritzen (Foto 2). Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) auf der mittleren Einschubleiste 10–12 Minuten backen. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Kuchenglasur

Schokoladentäfelchen

Schokoladentäfelchen

(Bild Seiten 24/25)

P. Wohlmeiß
Das dunkle Gebäck gleicht eher einem Konfekt: Die Täfelchen sind so weich, daß man sie mit der Zunge zerdrücken kann – sie bestehen beinahe nur aus Butter und geschmolzener Schokolade.

Sie bleiben saftig durch eine Gelee-Füllung, und die Oberfläche glänzt dank des Gusses aus Rum und Kakao.
Wichtig: Erst kurz vor dem Fest backen und vorsichtig nebeneinander liegend aufbewahren. Als Zwischenlage Pergamentpapier, nie mehr als 3 Schichten übereinander in gut schließender Dose.
Ergibt in etwa 80 Stück bei einer Größe von 4 x 4 cm.

250 g Butter, 6 Eier (in Eiweiß und Eigelb getrennt), 190 g Zucker, 100 g feingeriebene Mandeln,

100 g Mehl, 200 g Bitter- oder Block-Schokolade, 175 g Fett fürs Backblech

Zur Füllung:

1/2 Glas Johannis- oder ca. 70 Himbeergelee

Zum Guß: KÜVERTUREN NACH 150 g Puderzucker, 1 EL KALIANTISCHER SCHWEZER, 1 EL Kakao, 1-2 EL Rum

SCHOKOLADE MIT DEN NÜSSEN UND FETTSCHEIEN GLÄTTEN
BUCKEL AUF GELEB SCHÄUMIG DANN FLÜSSIGE BUTTER UND TERPENTIN
NÜSSE SCHÖRÖL MEHL UNTERRÜHREN ABSTEHEN

Mandelmakronen

Mandelmakronen

Kokosmakronen ~~70 STCK.~~
(SPRITZEN)

3 Eiweiß
250 g Puderzucker
1 Vanillezucker
1 Prise Salz ^{2 TL BIMMERH.}
250 g Mandeln, ^{4 MSP ZINT} Nüsse o.
Kokosraspeln
Oblaten

Eiweiß zu sieifem Schnee schlagen, nach und nach Zucker, Vanille u. Salz hineinrühren, die abgezogenen Mandeln mit der Eiweißmasse vermengen (Nüsse mit der dunklen Haut reiben, Kokosraspel ohne Vorbereitung verwenden) - Mit 2 TL kleine Häufchen auf Oblaten setzen, in 20-30 Min. bei 150-160 Grad backen
Sinschub Mitte