

Spitzbuben

175	g	weiche Butter	verrühren
80	g	Puderzucker	
1	Prise	Salz	
1	Kaffeelöffel	Vanillezucker	
1 bis 2	Esslöffel	Wasser	beigeben, verrühren
250	g	Mehl	zugeben, verrühren, zusammenfügen



Teig zugedeckt ca. 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

Teig ca. 2 mm dick auswallen, Plätzchen ausstechen. Auf mit Backpapier belegtes Blech geben.

Die Hälfte Plätzchen als Deckel mit kleinem Ausstecher verzieren.

Backen: in der Ofenmitte bei 220°C 5-10 Minuten.

Johannisbeergelee evtl. erwärmen, auf die umgekehrten Plätzchen geben, Deckel aufsetzen.

Nach dem Erkalten die fertigen Spitzbuben mit Puderzucker bestreuen.

Schokoladekugeln

2	frische	Eier à ca. 57 g	
150	g	Zucker	rühren bis die Masse hell ist
120	g	Schokoladepulver	beigeben, verrühren
250	g	Mandeln gemahlen	auf die Masse geben
60	g	Mehl	beifügen, verrühren, zusammenfügen nussgrosse Kugeln formen
2	Esslöffel	Zucker	
2	Esslöffel	Puderzucker	mischen, Kugeln darin wenden



Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Eine Stunde trocknen lassen.

Backen: obere Ofenhälfte bei 230°C 3-5 Minuten. Die Kugeln sollen leicht aufspringen.

Schwabenbrötli

100	g	weiche Butter
1		Ei
100	g	Zucker
1	Prise	Salz
125	g	Mandeln gemahlen
½		Zitronenschale
½	Kaffeelöffel	Zimt
1	Msp	Nelkenpulver
150	g	Mehl
1		Eigelb
		Gelee



Butter, Ei und Zucker mit dem Mixer schaumig rühren, bis die Masse hell ist. Die gemahlene Mandeln, Zitronenschale, Zimt und Nelkenpulver begeben, mischen. Mehl begeben, mischen und von Hand zu einem Teig zusammenfügen.

Vom Teig kleine Kugeln formen, auf das mit Backpapier belegte Backblech geben und mit dem Finger eine Vertiefung eindrücken. Rand mit Eigelb bestreichen, Gelee in die Vertiefung geben. Backen: Ofenmitte bei 200°C 10-15 Minuten.

Mailänderli

125	g	weiche Butter	
1		Ei	
125	g	Zucker	
1	Prise	Salz	rühren, bis die Masse hell ist
½		Zitronenschale	dazureiben
250	g	Mehl	begeben, verrühren, zusammenfügen
1		Eigelb	



Den Teig zugedeckt an der Kälte stehen lassen.

Teig 5-7 mm dick auf wenig Mehl auswallen, Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Eigelb mit einer Gabel verklopfen, Gützi damit bestreichen.

Backen: Ofenmitte bei 180°C 10-15 Minuten.

Zimtsterne



2		Eiweiss	
1	Prise	Salz	zu Schnee schlagen
150	g	Puderzucker	dazusieben, weiterschlagen bis die Masse glänzt
1	Esslöffel	Zimt	
½	Esslöffel	Zitronensaft	
350	g	Mandeln gemahlen	zugeben, mischen, zusammenfügen

Teig auf Zucker 1 cm dick auswallen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

1		Eiweiss frisch	zu Schnee schlagen, mit
175	g	Puderzucker	in einer kleinen Schüssel gut verrühren

Sterne mit feinem Pinsel sorgfältig glasieren.

Backen: Ofenmitte bei 240°C 3-5 Minuten. Glasur sollte möglichst hell bleiben.

Haselnussstängeli



100	g	weiche Butter	
1		Ei	
100	g	Zucker	
1	Prise	Salz	
125	g	Haselnüsse gemahlen ev. leicht rösten	
150	g	Mehl	
1		Eigelb	

Butter, Ei und Zucker mit dem Mixer schaumig rühren, bis die Masse hell ist. Die gemahlene Haselnüsse und das Mehl begeben und von Hand zu einem Teig zusammenfügen.

Teig zugedeckt an der Kälte stehen lassen.

Teig 7-10 cm dick rechteckig auswallen, mit Eigelb bestreichen.

Stängeli 4 cm lang und 1 cm dick schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Backen: Ofenmitte bei 180°C 10-15 Minuten.

Sablés

125	g	weiche Butter
60	g	Zucker
1	Prise	Salz
2	Kaffeelöffel	Vanillezucker
2	Esslöffel	Wasser



miteinander verrühren

200	g	Mehl
-----	---	------

beigeben, zusammenfügen.

Den Teig zu 1-2 Rollen von ca. 3 cm Durchmesser formen und kurze Zeit tiefkühlen.

Rollen in ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Backen: Ofenmitte bei 200°C 10 Minuten.

Schokoladeherzen



2		Eiweiss	
1	Prise	Salz	zu Schnee schlagen
100	g	Zucker	die Hälfte zugeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restlicher Zucker sorgfältig darunter ziehen
1	Msp.	Zimt	beifügen
150	g	Schokoladepulver	beigeben, verrühren
200	g	Mandeln gemahlen	auf die Masse geben
1	Esslöffel	Mehl	beifügen, mischen, zusammenfügen

Teig 7-10 mm dick auf Zucker auswallen, Herzen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Eine Stunde antrocknen lassen.

Backen: Ofenmitte bei 250°C 3-5 Minuten.

Die Herzli nach dem Erkalten eventuell noch halbseitig in flüssige Schokolade tauchen und auf ein Kuchengitter legen.