

Weihnachtsgebäck1

Anisplätzchen

400 g Vollei, 500 g Zucker warm und kalt schlagen bis die Masse dickschaumig ist, 550 g Mehl, 20 g Wasser, 15 g Anis einmehlieren. Masse auf gewachste Bleche dressieren, gut trocknen lassen, bei etwa 170°C backen.

Bethmännchen

500 g Marzipan, 50 g Zucker und 8 g Rosenwasser (bekommt man in der Apotheke) anwirken. Masse in 60 Stücke teilen, zu Kugeln rollen, je 3 weiße halbe Mandeln andrücken, Körber abtrocknen lassen und bei etwa 170°C backen.

Buttergebäck

500 g Weizenmehl, 350 g Butter, 130 g Puderzucker, 100 g feingeriebene weiße Mandeln, Vanille, eine Priesse Salz zu einem Mürbteig kneten. Den abgesteiften Teig ausrollen die einzelnen Teilchen ausstechen, mit Eigelb bestreichen, teils mit Hagelzucker gehobelten Mandeln oder Ähnlichem bestreuen und bei etwa 180°C backen.

Butter-S

500 g Butter, 500 g Zucker, 1000 g Mehl, 10 g Backpulver, 200 g Vollei, abgeriebene Zitronenschale und etwas Salz zu einem Mürbteig verarbeiten. Mürbteig zu 1 cm starken Strängen rollen, 8 cm lange Stücke schneiden, mit Ei bestreichen, Hagelzucker aufstreuen, auf gewachste Bleche S-Förmig auflegen und bei etwa 180°C backen.

Heidesand

200 g Butter, 125 g Zucker, Priesse Salz, geriebene Zitronenschale und Vanille gut schaumig rühren, nach und nach 80 g Milch und einen Teil von 400 g Weizenmehl zugeben und den Rest des Mehles unterheben. Die Masse mit großer Sterntülle auf gefettete Bleche dressieren und bei etwa 180°C backen. Nach dem Erkalten in aufgelöste Kuvertüre tunken und mit Krokant bestreuen.

Kokosmakronen

340 g Eiweiß (etwa 11 Stück), 500 g Zucker, 200 g Puderzucker, 5 Päckchen Sahnesteif und 420 g Kokosflocken. Das Eiweiß steif schlagen und den Zucker und Puderzucker unterlaufen lassen. Die Kokosflocken mit dem Sahnesteif trocken mischen und unter den steifen Eischnee heben. Die Masse etwa eine halbe Stunde absteifen lassen und dann mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle auf Oblaten spritzen und bei etwa 180°C backen.